

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркової навчальної дисципліни
ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус навчальної дисципліни «ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Укладач: Гринасюк А.Р., кандидат географічних наук, асистент кафедри туризму та готельного господарства.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства протокол №1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л. В.

I. Опис навчальної дисципліни

Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа	Вибіркова
Модулів – 3		Рік підготовки – 4
Змістових модулів – 2		Семестр – 7
ІНДЗ: є		Лекції – 26 год.
Загальна кількість годин – 150		Практичні – 28 год.
Тижневих годин: аудиторних – 3	Бакалавр	Самостійна робота – 86 год.
		Консультації – 10 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Гринасюк Анастасія Русланівна, кандидат географічних наук

Контактна інформація викладача:

Телефон 0660892002

Електронна пошта: Hrynasiuk@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С, ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу

Як навчальна дисципліна «Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства» вивчається студентами підготовки «Бакалавра» за освітніми програмами «Готельно-ресторанна справа» на першому четвертому курсі відповідно до стандартів підготовки фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Студенти отримують знання з теоретичних і методологічних основ економіки підприємств готельно-ресторанного господарства, практичні навички з удосконалення господарського механізму функціонування, розвитку експлуатаційної діяльності, ціноутворення та податкової політики, а також покращення управління товарооборотом, виробничою програмою, матеріальними, трудовими, фінансовими ресурсами, доходами, поточними витратами, прибутком і рентабельністю, інвестиційною діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства.

2. Пререквізити дисципліни.

Базові знання з навчальних дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

3. Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення викладання навчальної дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства» є формування компетентності щодо аналізу та планування показників господарсько-виробничої діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища його функціонування. Отримання здобувачами вищої освіти глибоких теоретичних знань і набуття навичок творчого підходу до оцінки діючих механізмів функціонування підприємств, обґрунтування пропозицій щодо їхнього удосконалення.

Для досягнення мети необхідно виконати такі завдання:

- підприємство як суб'єкт господарювання та основні напрями його господарсько-фінансової діяльності;
- методологічні та методичні засади планування діяльності підприємства;
- формування програми виробництва продукції та її реалізації, визначення виробничої потужності підприємства;
- визначення складових ресурсного потенціалу підприємства та шляхи його ефективного використання;
- теоретичні засади формування та використання трудових, майнових ресурсів, капіталу підприємства, методичні підходи до їх аналізу та планування;
- механізм формування економічних результатів господарсько-фінансової діяльності підприємства;
- оцінка ефективності господарської діяльності та пошук шляхів її підвищення;
- сутність фінансово-майнового стану підприємства, його складові та методи оцінки;
- конкурентоспроможність підприємства та методи її оцінки;
- механізм розвитку підприємства, запобігання кризових явищ та банкрутства;
- забезпечення економічної безпеки підприємства.

Згідно освітньо-професійної програми студенти повинні *знати*:

- економічні основи функціонування підприємства у системі ринкових відносин;
- основні напрями діяльності та види підприємств, що функціонують в Україні;
- систему аналізу та планування обсягів, результатів діяльності ресурсного потенціалу підприємства;
- зовнішнє середовище та його вплив на діяльність підприємства;
- ресурсний потенціал підприємства та його складові елементи;
- основні результативні показники діяльності підприємства, порядок їх формування та використання;
- капітал підприємства, його структура, взаємозв'язок з ресурсами, економічні основи формування та використання;
- ефективність, конкурентоспроможність підприємства та його продукції.

Згідно освітньо-професійної програми студенти повинні *вміти*:

- розробляти виробничу програму підприємства;
- визначати виробничу потужність підприємства;
- розраховувати основні показники роботи підприємства;
- розраховувати фонд заробітної плати та заробітну плату працівників підприємства;
- визначати витрати виробництва і собівартість продукції;
- обирати метод ціноутворення та визначати ціну на продукцію;
- визначати рівень конкурентоспроможності продукції та підприємства;
- розраховувати фінансово-економічні результати діяльності підприємства;
- оцінювати фінансово-майновий стан підприємства.

4. Результати навчання (компетентності).

У результаті вивчення дисципліни студенти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа мають здобути наступні практичні навички та уміння:

Загальні компетентності:

- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності:

- СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

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

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

Результати навчання:

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	См. роб.	Консул.	*Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1. Готельно-ресторанне господарство в системі ринкового господарства України						
Тема 1. Економічні основи функціонування підприємств сфери обслуговування	10	2	2	6	-	усне опитування, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	10	2	2	6	-	тестування, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів	11	2	2	6	1	виконання практичних завдань, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	11	2	2	6	1	тестування, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 5. Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства	11	2	2	6	1	усне опитування, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 6. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання	11	2	2	6	1	усне опитування, ситуативні завдання, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	12	2	2	7	1	виконання практичних завдань, максимальна оцінка 2,5 бали
Разом за модулем 1	75	14	14	43	5	17,5
Змістовий модуль 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства						
Тема 8. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів,	10	2	2	6	-	усне опитування, максимальна

джерела їх формування та напрямки використання						оцінка 2,5 бали
Тема 9. Майнові ресурси (активи) підприємства	11	2	2	6	1	тестування, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 10. Фінансові ресурси (капітал) підприємства	11	2	2	6	1	тестування, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 11. Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	11	2	2	6	1	усне опитування, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 12. Ціноутворення, податкова політика у підприємствах готельно-ресторанного господарства	11	2	2	6	1	виконання практичних завдань, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 13. Управління доходами, поточними витратами, прибутком і рентабельністю підприємств сфери обслуговування	8	-	2	6	-	усне опитування, ситуативні завдання, максимальна оцінка 2,5 бали
Тема 14. Управління інвестиційною діяльністю, ризиком та шляхи запобігання банкрутству підприємств сфери обслуговування	11	2	2	7	-	усне опитування, ситуативні завдання, максимальна оцінка 2,5 бали
Разом за модулем 2	75	12	14	12	6	17,5
ІНДЗ						5
Всього годин:	150	26	28	86	10	40

6. Завдання для самостійного опрацювання

	Тема	Кількість годин
1.	Економічні основи функціонування підприємств сфери обслуговування. 1. Місце і роль підприємств готельно-ресторанного господарства в умовах розвитку ринкової економіки України. 2. Франчайзинг як особлива форма організації ресторанного господарства. 3. Перспективи розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства в Україні.	6
2.	Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 1. Ринкова інфраструктура забезпечення ефективності господарського механізму підприємств сфери обслуговування. 2. Напрями удосконалення технологічного процесу обслуговування споживачів підприємств сфери обслуговування в умовах ринкових відносин. 3. Сутність, параметри, форми та типи організаційних структур управління підприємств сфери обслуговування.	6
3.	Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів 1. Виробнича програма та товарооборот підприємств харчування.	6

	<p>2. Характеристика продукції підприємств харчування.</p> <p>3. Склад і структура товарообороту.</p> <p>4. Обґрунтування виробничої програми та плану товарообороту.</p>	
4.	<p>Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення.</p> <p>1. Сутність, склад та структуру основних засобів підприємств готельного і ресторанного господарства.</p> <p>2. Вартість основних засобів відповідно до бухгалтерського обліку.</p> <p>3. Сутність та показники ефективності використання основних засобів галузі.</p>	6
5.	<p>Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства.</p> <p>1. Обґрунтування необхідного обсягу надходження сировини та товарів.</p> <p>2. Продуктовий баланс, його показники і методика розробки.</p> <p>3. Фактори, що визначають обсяги, структуру та перспективи розвитку товарообороту підприємства ресторанного господарства.</p> <p>4. Організаційно-технологічні та економічні заходи щодо збільшення та реалізації продукції власного виробництва і купованих товарів.</p>	6
6.	<p>Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання.</p> <p>1. Оцінювання стану та ефективності використання трудових ресурсів.</p> <p>2. Кадровий стан підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>3. Планування чисельності працівників.</p> <p>4. Обґрунтування витрат на оплату праці.</p> <p>5. Нормативний метод планування фонду заробітної плати.</p>	6
7.	<p>Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.</p> <p>1. Практична цінність виробничо-експлуатаційної програми за сучасних умов діяльності підприємств готельного господарства.</p> <p>2. Передумови розроблення та ефективної реалізації виробничо-експлуатаційної програми підприємствами готельного господарства.</p> <p>3. Сучасні принципи експлуатаційної діяльності підприємств готельного господарства.</p> <p>4. Напрями та резерви забезпечення і підвищення конкурентоспроможності</p>	7
8.	<p>Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання</p> <p>1. Проблеми та перешкоди формування і використання фінансових ресурсів підприємствами готельного господарства.</p> <p>2. Стратегічні пріоритети в управлінні фінансовими ресурсами підприємств готельного господарства.</p> <p>3. Інноваційна діяльність як джерело формування оборотних активів у підприємств готельного господарства.</p> <p>4. Сучасні тенденції фінансового забезпечення діяльності підприємств готельного господарства.</p>	6
9.	<p>Майнові ресурси (активи) підприємства.</p> <p>1. Сутність, структура та класифікація активів підприємства.</p> <p>2. Формування активів підприємства.</p> <p>3. Облік та оцінка основних фондів підприємства.</p> <p>4. Знос основних фондів, його види.</p> <p>5. Амортизація основних фондів.</p>	6
10.	Фінансові ресурси (капітал) підприємства	6

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття капіталу. 2. Власний та позиковий капітал підприємства. 3. Фінансові ресурси підприємства. 4. Джерела фінансування підприємства. 	
11.	<p>Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Економічну сутність поточних витрат в підприємствах готельно - ресторанної індустрії, принципи їх класифікації. 2. Особливості складу поточних витрат та механізму їх формування в різних галузях. 	6
12.	<p>Ціноутворення, податкова політика у підприємствах готельно-ресторанного господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості державного регулювання цін в Україні на сучасному етапі та його вплив на ціноутворення підприємств готельного господарства. 2. Оптимізація цінової політики підприємств готельного господарства в умовах ринкових відносин. 3. Спрощена система оподаткування підприємств готельного господарства. 4. Особливості та порядок розрахунку на підприємствах готельного господарства окремих видів податків та обов'язкових платежів. 	6
13.	<p>Управління доходами, поточними витратами, прибутком і рентабельністю підприємств готельного господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості утворення доходів підприємств готельного господарства. 2. Перешкоди збільшення рівня дохідності у діяльності підприємств готельного господарства. 3. Недоліки сучасної системи управління доходами підприємств готельного господарства. 4. Інструментарій підвищення ефективності управління доходами на підприємствах готельного господарства. 	6
14.	<p>Управління інвестиційною діяльністю, ризиком та шляхи запобігання банкрутству підприємств сфери обслуговування.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Функціонально -елементний склад інвестицій підприємств готельного господарства. 2. Економічні причини та наслідки банкрутства підприємств готельного господарства. 3. Форми санації підприємств готельного господарства, порядок і черговість задоволення претензій кредиторів у разі банкрутства. 4. Особливості державної підтримки проведення санації потенційно конкурентоспроможних підприємств готельного господарства. 	7
Всього годин		86

IV. Політика оцінювання

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного контролю й модульного контролю знань.

Результати поточного контролю: оцінки за виконання і захист студентом практичних робіт; оцінка за виконання й захист ІНДЗ.

Поточний контроль (макс = 40 балів)														Модульний контроль/ залік (макс = 60 балів)	Загальна кількість балів		
Модуль 1											Модуль 2	Модуль 3		100			
Змістовий модуль 1							Змістовий модуль 2								ІНДЗ	МКР 1	МКР 2
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Т 12	Т 13	Т 14		5	20	20
25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25				

Академічна доброчесність. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.eenu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. Перескладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства» узгоджується з політикою ЗВО.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік. В білеті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 20 балів. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульної контрольної роботи і додаються бали, набрані на екзамені. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче.

На залік виносяться основні питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх під час розв'язання практичних задач.

Перелік питань до заліку:

1. Підприємство як суб'єкт господарювання, його місце в системі ринкових відносин.
2. Класифікація підприємств.
3. Характеристика зовнішнього середовища функціонування підприємства.
4. Ринок: поняття, функції, види.
5. Інфраструктура ринку.
6. Державний регуляторний механізм діяльності підприємств.
7. Пряме державне регулювання діяльності підприємств.
8. Форми непрямого регулювання діяльності підприємств.
9. Виробнича програма підприємства, її сутність та основні показники.
10. Виробнича потужність, її місце і роль у виробничій програмі.
11. Суть і значення матеріально-технічного забезпечення підприємства.
12. Суть і значення збутової діяльності підприємства.
13. Зміст плану збуту продукції підприємства.
14. Методика аналізу збутової діяльності.
15. Сутність та класифікація активів підприємства.
16. Поняття та склад необоротних активів підприємства.
17. Сутність та класифікація оборотних активів підприємства.
18. Основні виробничі фонди підприємства, їх класифікація та структура.

19. Облік та оцінка основних виробничих фондів.
20. Види зносу основних виробничих фондів.
21. Амортизація основних виробничих фондів.
22. Сутність, склад і класифікація оборотних фондів підприємства.
23. Норми витрат матеріальних ресурсів та показники ефективності використання матеріальних ресурсів.
24. Фонди обігу, їх склад. Кругообіг оборотних засобів.
25. Капітал підприємства: поняття та класифікація.
26. Власний та залучений капітал.
27. Фінансові ресурси підприємства. Джерела фінансування.
28. Форми мотивації праці робітників.
29. Персонал підприємства, його структура.
30. Продуктивність праці. Основні показники та методи вимірювання продуктивності праці.
31. Основні напрямки підвищення продуктивності праці.
32. Економічна сутність оплати праці. Основна і додаткова заробітна плата.
33. Тарифна система оплати праці.
34. Погодинна та відрядна форми оплати праці.
35. Система надбавок, доплат та премій.
36. Загальна характеристика собівартості.
37. Класифікація витрат на виробництво.
38. Групування витрат за економічними елементами. Кошторис виробництва.
39. Групування витрат за калькуляційними статтями.
40. Основні фактори зниження собівартості.
41. Дохід підприємства.
42. Економічна суть ціни. Складові елементи ціни.
43. Види цін.
44. Методи ціноутворення.
45. Основні показники фінансових результатів діяльності підприємства.
46. Прибуток підприємства. Види прибутку.
47. Механізм формування чистого прибутку підприємства.
48. Завдання, джерела та методика аналізу прибутку підприємства.
49. Резерви зростання прибутку підприємств
50. Рентабельність підприємства. Показники рентабельності.
51. Сутність конкурентоспроможності підприємства. Параметри конкурентоспроможності.
52. Фактори, що визначають конкурентоспроможність підприємства.
53. Методика оцінки конкурентоспроможності підприємства.
54. Поняття фінансового стану підприємства, мета та задачі його дослідження.
55. Поняття платоспроможності та ліквідності підприємства.
56. Сутність поняття фінансової стійкості підприємства та фактори, що впливають на неї.
57. Загальна оцінка фінансового стану підприємства.
58. Економічна сутність ефективності діяльності підприємства.
59. Групи показників ефективності діяльності підприємства.
60. Основні фактори підвищення ефективності діяльності підприємства.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Агафонова Л. Г., Агафанова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. – К. : Знання України, 2010. 358 с.
2. Балабанов И. Т., Балабанов А. И. Экономика туризма : навч. пособ. – М. : Финансы и статистика, 2016. 176 с.
3. Волков Ю. Ф. Экономика гостиничного бизнеса : учеб. пособ.– М. : Феникс, 2016. 384 с.
4. Городня Т. А., Щербак А. Ф. Економіка туризму: теорія і практика : навч. посіб.– К. : Кондор, 2012. 436 с.
5. Здоров А. Б. Экономика туризма : учеб.– М. : Финансы и статистика, 2016. 272 с.
6. Кузнецова Н. М. Основы економіки підприємств сфери обслуговування : навч. посіб. – К. : Інститут туризму, 2016. 173 с.
7. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний, ресторанний та туристичний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. – К. : ЦУЛ, 2018. 472 с.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. – К. : ЦУЛ, 2011. 344 с.
9. Яковлев Г. А. Экономика гостиничного хозяйства : учеб. пособ. – М. : Издательство РДЛ, 2016. 224 с.