

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

СИЛАБУС

нормативна навчальної дисципліни

АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ
ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

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

Розробник: Павлов К.В., завідувач кафедри підприємництва та маркетингу, доктор економічних наук, професор.

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

Таблиця 1

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: Бакалавр	Нормативна
Кількість годин/кредитів 120/4		Рік навчання 4
		Семестр 7
ІНДЗ: немає		Лекції 22 год.
		Практичні 24 год.
		Самостійна робота 66 год.
	Консультації 8 год.	
	Форма контролю: іспит	

II. Інформація про викладача

Павлов Костянтин Володимирович – д. е. н., професор, завідувач кафедри підприємництва і маркетингу

Контактна інформація – +380972830808, E-mail: pavlov.kostiantyn@vnu.edu.ua

Дні занять розміщено на: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Вивчення навчальної дисципліни є важливо. Складовою опопнування кваліфікації бакалавра з «Готельно-ресторанної справи». Дисципліна покликана вивчати основи формування товарної політики, ціноутворення на товарних ринках, інструментів вдосконалення якісних та кількісних характеристики товарів та послуг.

2. Мета і завдання навчальної дисципліни – Формування системи теоретичних знань щодо понятійно-категоріального апарату товарознавства як науки; ґрунтовне оволодіння сутністю економічних явищ і процесів; забезпечення базової фундаментальної теоретичної підготовки, необхідної для подальшого вивчення циклу професійно-орієнтованих дисциплін; глибоке розуміння законів і основних тенденцій економічного розвитку суспільства. Орієнтуватися в різних напрямках, течіях і школах економічної науки, пов'язувати теоретичні ідеї та теорії з практикою економічного життя суспільства, професійною діяльністю в галузі економіки, сучасними проблемами суспільства. Визначати сутність економічних процесів і явищ, економічної системи, її структурних складових, господарського механізму та ринку як форми організації суспільного виробництва. Тракувати економічні закони та вирізняти основні категорії. Визначати основні тенденції розвитку товарного виробництва експертно-імпортних операцій.

3. Результати навчання (Компетентності)

Загальні компетентності

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

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.

Програмні результати навчання

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 ресторанных послуг, а також суміжних наук;

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

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН 23. Професійно організовувати роботу закладів гостинності з урахуванням транскордонного положення та мультикультурного середовища регіону.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього		Лек.	Практ.	Сам. роб.	Ко нс.	Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи маркетингу							
Тема 1. Сутнісна природа та походження готельно-ресторанних підприємств	10		2	2	6	2	усне опитування. 4 бали
Тема 2. Загальна характеристика та види діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства	10		2	2	6	1	усне опитування. 4 бали
Тема 3. Організаційна структура на підприємствах готельно-ресторанного господарства	10		2	2	6		усне опитування, ситуаційні завдання. 4 бали
Тема 4. Витрати та на підприємствах готельно-ресторанних господарствах	10		2	2	6	1	
Разом за модулем 1	40		8	8	24	4	max 16 балів

Змістовий модуль 2. Комплекс маркетингу на підприємстві							
Тема 5. Доходи на підприємствах готельно-ресторанних господарств	10		2	2	6	1	усне опитування, ситуаційні завдання. 4 бали
Тема 6. Формування прибутку на підприємствах готельно-ресторанних господарств	10		2	2	6		усне опитування, ситуаційні завдання. 4 бали
Тема 7 Аналіз основних показників діяльності на підприємствах готельно-ресторанних господарств	10		2	4	6	1	усне опитування, ситуаційні завдання. 4 бали
Тема 8. Інноваційна політика на підприємствах готельно-ресторанних господарств	10		2	2	6	1	усне опитування, ситуаційні завдання. 4 бали
Тема 9. Аналіз конкурентного середовища на підприємствах готельно-ресторанних господарств	10		2	2	6	1	усне опитування. 4 бали
Тема 10. Регіональна політика підвищення рівня конкурентоспроможності на підприємствах готельно-ресторанних господарств	10		2	2	6		усне опитування. 4 бали
Тема 11. Оптимізація методів підвищення рівня фінансової та господарської стійкості на підприємствах готельно-ресторанних господарств	20		2	2	6		усне опитування. 4 бали
Разом за модулем 2	80		14	16	42	4	max 24 бали
	Види підсумкових робіт (за потреби, на розсуд викладача, кафедри)						Бал
	Модульна контрольна робота						max 60 балів
Всього годин / Балів	120		22	24	66	8	max 100 балів

5. Завдання для самостійного опрацювання

У процесі виконання самостійної роботи студент, використовуючи знання теоретичного матеріалу та набуті прикладні навички за фахом, має продемонструвати здібності до науково-дослідної роботи і вміння творчо мислити та вирішувати актуальні науково-прикладні завдання. Метою самостійної роботи є набуття студентами практичних навичок щодо засвоєння знань з теорії розвитку інфраструктури товарного ринку, управління діяльністю підприємства в галузі просування, зберігання та продажу товарів і послуг, забезпечення потреб споживачів.

Для виконання роботи студент обирає та опрацьовує теоретичне питання.

Теми самостійної роботи

1. Ретроспективний аналіз розвитку готельного, курортного, туристичного господарства в Україні та світі.
2. Регламентація та нормативна база діяльності підприємств готельного бізнесу.
3. Класифікація підприємств готельного господарства.
4. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії.
5. Інформаційні ресурси та нормативна база планування діяльності готельного підприємства
6. Сутність фінансового планування. Фінансовий план готелів та ресторанів, його розділи і показники.
7. Поняття ефекту та ефективності. Фактори, що впливають на ефективність готельного комплексу.
8. Методика економічного аналізу ефективності господарської діяльності готельного комплексу.
9. Шляхи підвищення ефективності господарської діяльності готелів.
10. Сутність, місце і роль аналізу господарської діяльності в системі управління.
11. Система показників в аналізі господарської діяльності та їх класифікація.
12. Аналітичні таблиці - важливий елемент методики аналізу.
13. Значення, завдання та інформаційне забезпечення аналізу трудових ресурсів.
14. Аналіз забезпеченості трудовими ресурсами та оцінка їх руху.
15. Аналіз продуктивності праці та порядок вивчення впливу факторів на її величину.
16. Значення, завдання та інформаційне забезпечення аналізу основних засобів.
17. Аналіз забезпеченості основними засобами, оцінка їх технічного стану і руху.
18. Показники ефективності використання основних засобів та їх аналіз.
19. Аналіз впливу факторів на витрати підприємств харчування.
20. Аналіз структури собівартості послуг готельного господарства.
21. Аналіз вибору власного чи залученого транспорту.
22. Аналіз експлуатаційної програми готелів.
23. Аналіз ефективності використання готельних площ.
24. Показники рентабельності, методика їх розрахунку і аналізу.
25. Резерви зростання прибутку і рентабельності готельного господарства.

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і семінарські заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Допускається 1 пропуск з поважних причин, який не впливатиме на систему оцінювання. Про відсутність з поважних причин доводити до відома викладача заздалегідь. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, карантин, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Політика щодо академічної доброчесності Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Політика щодо дедлайнів та перескладання Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (- 0,5 бали). Обов'язково є присутність студента на модульному та підсумковому контролях. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин. Системно і регулярно переглядати лекційний матеріал, працювати з навчальною та науковою літературою. Здавати самостійні роботи та завдання у визначені терміни. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем у друкованому або електронному вигляді виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих

V. Підсумковий контроль

Формою підсумкового семестрового контролю є іспит, який передбачає оцінювання засвоєного студентами навчального матеріалу з навчальної дисципліни, на підставі результатів поточного контролю і модульних контрольних робіт.

Перелік питань на іспит

1. Методи економічного аналізу, їх сутність.
2. Сутність експлуатаційної програми готельного комплексу.
3. Основні оперативні показники в засобах розміщення, методика їх розрахунку.
4. Планування показників експлуатаційної програми готельного комплексу.
5. Виручка від реалізації послуг як економічний показник господарської діяльності готелю.
6. Економічний аналіз виручки від реалізації послуг готелю.
7. Чинники, що впливають на виручку від реалізації послуг.
8. Шляхи збільшення виручки готелю.
9. Планування виручки від реалізації готельних послуг.
10. Собівартість послуг готельного господарства, чинники, що впливають на її величину.
11. Аналіз собівартості послуг (витрат) готельного господарства. Резерви зниження собівартості послуг.
12. Планування собівартості послуг готельного господарства.
13. Сутність, значення прибутку готельного і ресторанного господарства. Джерела її утворення.
14. Порядок використання прибутку готельного комплексу.
15. Поняття рентабельності, її значення. Методика розрахунку рентабельності в готельному і ресторанному господарстві.
16. Аналіз прибутку і рентабельності готельного і ресторанного господарства.
17. Шляхи зростання прибутку і рентабельності готельного і ресторанного господарства.
18. Економічний сенс порога рентабельності. Методи розрахунку в готельному і ресторанному господарстві
19. Сутність і види оборотних коштів. Основні завдання управління обіговими коштами. Їх роль і значення у господарській діяльності готелів і ресторанів.
20. Показники, що характеризують ефективність використання оборотних коштів в готельному господарстві.
21. Трудові ресурси (персонал), їх класифікація в готельному господарстві. Показники ефективності використання трудових ресурсів.
22. Механізм стимулювання праці персоналу готельного господарства.
23. Поняття фонду заробітної плати, джерела його утворення.
24. Аналіз і планування фонду заробітної плати готелів.
25. Форми і системи оплати праці, що застосовуються в готелях.

26. Сутність, склад основних фондів готельного та ресторанного господарства.
27. Показники ефективності використання основних фондів готелю.
28. Сутність інвестиційного процесу, джерела фінансування капітальних вкладень. Методи оцінки ефективності капітальних вкладень.
29. Економічний аналіз фінансового стану готельного комплексу, завдання аналізу, послідовність аналізу, методи аналізу.
30. Коефіцієнти, що характеризують фінансову стійкість готельного комплексу, методика їх розрахунку.
31. Значення, завдання та інформаційне забезпечення аналізу фінансового стану організації.
32. Аналіз структури бухгалтерського балансу за основними розділами і статтями.
33. Аналіз платоспроможності та фінансової стійкості.
34. Аналіз і оцінка потенційного банкрутства готельного підприємства.
35. Сутність експлуатаційної програми готелю.

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

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна

1. Економічна теорія: політична економія. Підручник / За заг. ред. С.І. Юрія. – К.: Кондор, 2009. – 604 с.
2. Історія економіки та економічної думки: підруч. / В.В. Козюк, Л.А. Родіонова, О.В. Длугопольський [та ін.]; за ред. В.В. Козюка, Л.А. Родіонової. – Тернопіль: ТНЕУ, 2015. – 792 с.
3. Історія економіки та економічної думки: ХХ – початок ХХІ ст.: навч. посіб. / В.В. Козюк [та ін.]; за ред. В.В. Козюка, Л.А. Родіонової. – К.: Знання, 2011. – 582 с.
4. Мікроекономіка. Навчальний посібник / За ред. В.В. Козюка, Р.М. Березюка, 32 О.П. Шаманської. – Тернопіль, 2011. – 495 с.
5. Ковальчук В.М. Політична економія: Курс лекцій. – Тернопіль: Астон, 2009. – 414 с
6. Економічна теорія. / Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. / Павлова О.М., Ліщук В.І., Єлісеєва Л.В. / Луцьк: СНУ імені Лесі Українки, 2013. – 240 с. Рекомендовано Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України, як навчальний посібник (Лист №1/11-773 від 29.01.2013)
7. Мікроекономіка: методичні вказівки до практичних занять/ Павлов К.В., Павлова О.М.. Луцьк. ВНУ імені Лесі Українки, 2021. 79 с.
8. Теорія економічної науки: методичні вказівки до практичних занять / Павлова Олена Миколаївна. Луцьк: ВНУ імені Лесі Українки, 2021. 46 с.