

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ/  
ECONOMY OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач	Рябенка Марина
Науковий ступінь	кандидат економічних наук
Вчене звання	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Посада	доцент кафедри
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	068 101 72 39
E-mail:	<a href="mailto:m.riabenka@vtei.edu.ua">m.riabenka@vtei.edu.ua</a>
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	<a href="http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=334">http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=334</a>
Консультації	Понеділок, четвер з 14 <sup>00</sup> до 16 <sup>00</sup>
<b>Інформація про дисципліну</b>	
Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Навчальний рік	2024/2025
Семестр	VII
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	IV
Групи	ГРС-41д
Анотація курсу	<p>Метою освітнього компоненту «Економіка готелів і ресторанів» є формування у здобувачів освітнього ступеня економічного мислення й системи спеціальних економічних знань щодо економічного механізму, ресурсного забезпечення та результатів господарсько-фінансової діяльності готелів та ресторанів, змісту окремих напрямів цієї діяльності та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.</p> <p>Вивчення освітнього компоненту «Економіка готелів і ресторанів» є необхідною складовою в системі професійних знань майбутнього фахівця з готельно-ресторанної справи, яка формує у здобувачів необхідні теоретичні знання щодо управління господарсько-фінансовою діяльністю готелів і ресторанів, практичних навичок застосування методичного інструментарію аналізу і планування окремих показників оцінювання економічної ефективності діяльності підприємства, наслідків управлінських рішень, що приймаються.</p>
Мова викладання	Українська
<b>Місце дисципліни в освітній програмі</b>	
Освітня програма (ОП)	Готельно-ресторанна справа
Інтегральна компетентність	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.



Перелік загальних компетентностей (ЗК)	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. 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.
Перелік програмних результатів навчання (РН)	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
Пререквізити освітнього компоненту (що треба знати, з чим ознайомитися здобувачу перед вивченням компоненту)	Попередньою умовою вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» є базові знання здобувачів з економічної теорії, готельної справи, ресторанної справи.

### Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/кредитів	з них				
		лекцій	практичні заняття	СРС		
IV курс, I семестр						
<b>Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>В, УД, Т/КТ, Д/ПР</b>	<b>8</b>
1.1 Поняття ринку та умови його формування	6	2	2	2	В, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
1.2 Підприємництво у сфері послуг	7	2	2	3	В, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
<b>Тема 2. Готельне та ресторанне господарство в системі ринкового господарства України</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>В, УД, Т/КТ, Д/ПР</b>	<b>12</b>



2.1 Соціально-економічне значення готельного та ресторанного господарства в ринковій системі України	6	2	2	2	В, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
2.2 Економічні основи функціонування підприємств готельного та закладів ресторанного господарства різних типів та форм власності	6	2	2	2	В, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
2.3. Сутність та структура діючого господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства	5	2	2	1	В, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
<b>Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР</b>	<b>12</b>
3.1 Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів	8	2	2	4	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
3.2 Планування та нормування матеріальних запасів	7	2	2	3	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
3.3 Планування та нормування інженерних ресурсів	7	2	2	3	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
<b>Тема 4. Основні засоби готелів і ресторанів та їх відтворення</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР</b>	<b>12</b>
4.1 Сутність, класифікація та склад основних засобів підприємств готельного і закладів ресторанного господарства	4	2	-	2	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	-
4.2 Оцінка та відтворення основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства	5	2	2	1	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
4.3 Амортизація та показники оцінки ефективності впровадження основних засобів	8	2	4	2	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	8
<b>Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР</b>	<b>8</b>
5.1 Соціально-економічна сутність і особливості праці в готельно-ресторанному господарстві	8	2	2	4	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
5.2 Ефективність та продуктивність праці працівників у готельному та ресторанному господарстві	10	2	2	6	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
<b>Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР</b>	<b>4</b>
6.1. Організація матеріального стимулювання працівників підприємств готельного та закладів ресторанного господарства	10	2	2	6	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
<b>Тема 7. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР</b>	<b>8</b>
7.1 Сутність та роль фінансів підприємств та фінансових ресурсів підприємств готельного та	7	2	2	3	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4



ресторанного господарства						
7.2 Джерела та порядок формування фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства	7	2	2	3	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
<b>Тема 8. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР</b>	<b>8</b>
8.1 Експлуатаційна діяльність готелів	7	2	2	3	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
8.2 Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	7	2	2	3	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
<b>Тема 9. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР</b>	<b>12\</b>
9.1 Управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства	7	2	2	3	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
9.2 Методи планування товарообороту та методика складання виробничої програми	7	2	2	3	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
9.3 Фактори впливу на виробничу програму та товарооборот підприємств ресторанного господарства	8	2	2	4	В/УД, РПЗ, Т/КТ, Д/ПР	4
<b>Індивідуальне завдання</b>	<b>33</b>			<b>33</b>	<b>ІЗ</b>	<b>16</b>
<b>Всього</b>	<b>180/6</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>96</b>		<b>100</b>
<b>Підсумковий контроль</b>	<b>Екзамен</b>					

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p><b>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:</b>  В/УД – відповідь на практичних заняттях – 1 бал.  РПЗ – розв’язання практичних завдань – 1 бал.  Т/КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал.  Д/ПР – доповідь/презентація – 1 бал.  ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).</p> <p><b>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</b></p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<p>1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарчук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид. Дон НУЕТ, 2022. 250 с.</p> <p>2. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс: навч. посіб. / колектив авторів; за ред. проф. Н.В. Якименко-Терещенко; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Ч. 1. Харків, 2022. 549 с.</p> <p>3. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. / Н.О. Власова [та ін.]. ХДУХТ. 2-ге вид., стер. Харків: Світ книг, 2019. 389 с.</p> <p>4. 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.</p>



5. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. *Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 344 с.*
6. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / В.Я. Брич, Г.В. Кушнірук, М.Й. Рутинський, Н.Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
7. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. *Інтелект XXI*. 2020. №1. С.75-80.
8. Рябенка М.О. Управління витратами на підприємствах ресторанного господарства. *Вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство»*. 2022. Випуск 42. С. 120-124.
9. Рябенка М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. Вип. 24. 2021. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229>
10. Рябенка М.О. Удосконалення цінової політики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 50. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2446>
11. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Управління лояльністю споживачів у сфері ресторанного бізнесу. *Наука і техніка сьогодні*. 2023. № 12(26). С. 305-314.

#### *Політика освітнього компоненту*

Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку доповіді/презентації, розв'язанні практичних завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup> (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти

	<a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf</a> .
Інші складові політики компоненту	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf</a> .

Затверджено на засіданні кафедри від 19.08.2024 р., протокол № 16.

Науково-педагогічний працівник



Марина РЯБЕНЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА