

Міністерство освіти і науки України  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет економіки та підприємництва

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан факультету  
економіки та підприємництва

  
А.А. Брояка

« 19 » квітня 2021 р.

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ»**

Рівень вищої освіти Перший (бакалаврський)

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

**РОЗГЛЯНУТО**

на засіданні ради студентського  
самоврядування факультету  
економіки та підприємництва  
Протокол № 6  
від « 19 » березня 2021 р.

**РОЗГЛЯНУТО**

на засіданні Вченої Ради  
факультету економіки та  
підприємництва  
Протокол № 8  
від « 19 » квітня 2021 р..

Вінниця 2021

## **1. Відомості про викладача, який викладає навчальну дисципліну**

Ставська Юлія Вацлавівна, доцент, кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму, електронна адреса: usv.urf@ukr.net

## **2. Опис навчальної дисципліни**

ОК 19. Економіка готелів і ресторанів;

кількість кредитів ЄКТС - 5;

кількість годин - 150 годин, у тому числі 30 аудиторних годин, 120 години самостійна робота.

Програма навчальної дисципліни передбачає перезарахування кредитів освітніх компонентів, отриманих студентами, які навчались за програмою академічної мобільності, неформальної та інформальної освіти за наявності відповідних підтверджуючих документів.

## **3. Час і місце проведення навчальної дисципліни**

Термін викладання - 1 семестр, 3 курс, 6 семестр.

## **4. Пререквізити і постреквізити навчальної програми**

Економіка готелів і ресторанів належить до навчальної дисциплін обов'язкової компоненти, освітній компонент циклу професійної підготовки;

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Організація готельного господарства», «Підприємницьке право», «Організація ресторанного господарства».

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

## **5. Характеристика навчальної дисципліни**

**5.1. Призначення навчальної дисципліни.** Освітня компонента Економіка готелів і ресторанів спрямована на отримання здобувачами необхідних знань з теоретико-прикладних основ економіки готелів і ресторанів.

### **5.2. Мета вивчення навчальної дисципліни**

Мета викладання навчальної дисципліни є формування сучасного економічного мислення, глибокого розуміння комплексу проблем господарювання в готельному та ресторанному бізнесі.

**5.3. Задачі вивчення дисципліни** - дослідження ролі та місця підприємств готельно-ресторанного бізнесу в економіці країни, планування

експлуатаційної діяльності готельних підприємств, планування товарообороту підприємств ресторанних підприємств.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральні компетентності (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..

*загальні компетентності (ЗК):*

**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 (фахові) компетентності (ФК):*

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

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

*програмні результати:*

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

**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;

**ПРН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**ПРН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

**ПРН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: ділова (рольова) гра), лідерські навички (реалізується через: брейнстормінг («мозковий штурм»), метод проєктів (презентація індивідуальних завдань), моделювання ситуації.

**5.4. Зміст навчальної дисципліни.** Програма дисципліни орієнтована на глибоке засвоєння теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо

формування ресурсного потенціалу готельних і ресторанних підприємств і пошуки шляхів підвищення ефективності його використання.

### 5.5. План вивчення навчальної дисципліни

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг	2		16
2	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	2	2	14
3	Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	2	2	16
4	Трудові ресурси і стимулювання праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2	2	14
5	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	2	2	16
6	Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства	2	2	14
7	Ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг	2	2	16
8	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	2	14
<b>Разом</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>120</b>

### 6. Самостійна робота студента

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів

передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання вправи студентами.	30	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених дискусійних питань з тематики дисципліни	40	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентація особисто створеного туристичного маршрута, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	30	2 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування у системі Сократ
<b>Разом</b>		<b>120</b>		

## 7. Список основної та додаткової літератури

### Основна

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 382 с.

2. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 224с.

3. Ткаченко Т.І., Міска В.Г., Каролоп О.О. Економіка готельного та ресторанного господарства : Опорний конспект лекцій. К: КНТЕУ, 2006. 193с.

4. Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. К.: Кондор, 2008. 460с.

5. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник. 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.

6. Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О., П'ятницька Г. Т., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Григоренко О. М., Світлична М. Л., Лукашова Л. В., Антонюк

І. Ю., Медведєва А. О., Благополучна Н. П., Гайовий І. І. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

#### **Додаткова**

7. Ставська Ю.В. Особливості та зміст інновацій у сфері гостинності. *Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2018. Вип. 3' (31). С. 35-46.

8. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2019. – Випуск 35. С. 284-289.

9. Ставська Ю.В. Інфраструктурні чинники розвитку індустрії гостинності у сфері екологічного туризму на Закарпатті. *Причорноморські економічні студії*. 2021. Випуск 61. С. 79 – 88.

10. Ставська Ю.В. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. №1. С. 43-56.

11. Stavska Yuliya. The methodological foundations of value-oriented theory of social communication in the service sector. *Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts Katowice School of Technology*. 2020. P. 76-91

#### **Інформаційні ресурси в Інтернет**

1. Всесвітній економічний форум (англ.) URL: <http://www.weforum.org/en/initiatives/gcp/index.htm>
2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. Офіційний веб-сайт. URL: <http://www.me.gov.ua>
3. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського. – Режим доступу: [www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua)
4. Офіційний веб-портал Верховної Ради України URL: <http://www.rada.gov.ua/>
5. The World Factbook ЦРУ США (англ.) URL: <http://www.cia.gov>
6. World Tourism Organization UNWTO URL: <http://www2.unwto.org>

#### **8. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів \* навчання**

- навчальні дискусії,
- проблемні ситуації,
- професійно-орієнтовані ділові ігри,
- творчі завдання, пошук і дослідження, експерименти, конкурси;
- іспит,
- тестові завдання,
- питання для самоконтролю, у т. ч. через комп'ютерні освітні системи.
- метод аналізу і діагностики ситуації;
- кейс – метод;

- метод інтерв'ю (інтерв'ювання);
- метод проєктів;
- публічний виступ;
- робота в малих групах та ін

## 9. Контроль і оцінка результатів навчання \*

Розподіл балів між формами організації навчального процесу і видами контрольних заходів: поточний контроль - загальна відповідність заявленим компетентностям за результатами лабораторних занять - 50 балів (усний контроль: опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін., індивідуальні завдання, розв'язування задач та ін.); рубіжний контроль (колоквіум у формі тестування) - 20 балів; показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності - 20 балів, підсумковий контроль, (екзамен в усній або тестовій формі) - 30 балів. Разом: 100 балів. Якщо здобувач протягом семестру за підсумками поточного та рубіжного контролів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він до заліку не допускається. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками поточного та рубіжного контролів є виконання студентом підсумкової контрольної роботи (колоквіуму).

### Форми поточного та підсумкового контролю

- поточне тестування та опитування;
- усне опитування;
- підсумкове тестування з кожного змістового модуля (модульна контрольна робота);
- оцінювання виконання індивідуальних завдань та самостійної роботи;
- іспит.

### Шкала оцінки знань студента

Оцінка за національною 4-бальною шкалою	Рейтинг студента, бали	Оцінка за шкалою ECTS
<b>Відмінно</b>	90 – 100	<b>A</b>
<b>Добре</b>	82-89	<b>B</b>
	75-81	<b>C</b>
<b>Задовільно</b>	66-74	<b>D</b>
	60-65	<b>E</b>

Незадовільно	35-59	FX
	1-34	F

### Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Усний виступ, письмові відповіді, виконання і захист творчої роботи, тестування	Критерії оцінювання
Рівень компетентності високий (творчий)	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самотійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
Рівень компетентності достатній (конструктивно-варіативний)	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
Рівень компетентності середній (репродуктивний)	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
Рівень компетентності низький (рецептивно-продуктивний)	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.



## Критерії оцінювання результатів навчання

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
2	Активна участь у роботі на практичних заняттях	7
3	Виконання контрольних робіт, тестування	3
4	Підготовка повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
	<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>25</b>
<b>Атестація 2</b>		
5	Присутність на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
6	Активна участь у роботі на практичних заняттях	7
7	Виконання контрольних робіт, тестування	3
8	Підготовка повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
	<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>25</b>
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	<b>20</b>
	<b>Підсумкове тестування</b>	<b>30</b>
	<b>Разом</b>	<b>100</b>

### 10. Політика навчальної дисципліни

Дисципліна передбачає індивідуальну та групову роботу. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики. Відвідування лекційних та практичних занять є обов'язковим.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини відсутності на занятті, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача. Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.