

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

"26" серпня 2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ

від "26" серпня 2022 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Економіка ГРБ

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2022

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Економіка ГРБ
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Викладач	Бойко Вікторія Олександрівна, к.е.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов boiko.vo17@gmail.com
Контактна інформація	+380663328031; boiko.vo17@gmail.com ;
Графік консультацій	Консультації online: Viber +380663328031, Zoom
Програма дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України. 2. Сучасний туристичний ринок і особливості його функціонування. 3. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку. 4. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення. 5. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 6. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери. 7. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. 8. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства. 9. Виробнича діяльність туристичного підприємства. 10. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу. 11. Маркетингова діяльність туристичних підприємств. 12. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві та сфері туризму. 13. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. 14. Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. 15. Основи планування на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Розглянуто економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, теоретичні та практичні аспекти економіки готельних та ресторанних закладів. Викладено основи формування економічних ресурсів та управління ними у готельно-ресторанних закладах та туристичній сфері, описано методичні підходи щодо аналізу економічних параметрів їх діяльності. Розглянуто основи стратегічного та поточного планування діяльності підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dSPACE.ksau.kherson.ua

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Отримання студентами необхідних знань з теоретико-прикладних основ економіки готелів, ресторанів та сфери туризму, а також формування сучасного економічного мислення, глибокого розуміння комплексу проблем господарювання в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.
Завдання вивчення дисципліни	Теоретична та практична підготовка студентів з концептуальних основ економіки готельно-ресторанних і туристичних підприємств, набуття навичок самостійної роботи щодо розробки базових стратегій розвитку підприємства за наслідками аналізу результатів його діяльності з метою забезпечення економічної ефективності та задоволення потреб туристів.

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
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.
Загальні	ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові)	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 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	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 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2022-2023н.р.
Семестр	5-й
Курс	3
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	«Економічна теорія», «Основи індустрії гостинності та туризму», «Статистика»

Постреквізити	«Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг», «Бізнес-планування в ГРБ»
----------------------	---

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	4/120
Лекції	30 годин
Практичні / Семінарські	30 годин
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	60 годин
Форма підсумкового контролю	Екзамен

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSpace. Вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення крім загальноновживаних програм та операційних систем Microsoft Office.
Обладнання	Персональний комп'ютер (ноутбук), мультимедійне обладнання (для презентацій на лекційних та практичних заняттях), персональні комп'ютери для проведення тестування (поточний, рубіжний контроль) та перевірки виконаних завдань.

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Усі завдання передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання тем відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин. Ліквідація заборгованості відбувається протягом 1 тижня після встановленого терміну. При цьому оцінка знижується на 5 балів.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.

Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом залікової роботи заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			Лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1.							
ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА							
1	Тема 1	Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України	2		2	2	2
2	Тема 2	Сучасний туристичний ринок і особливості його функціонування	2		2	2	2
3	Тема 3	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку	2		2	4	2
4	Тема 4	Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.	2		2	6	3
5	Тема 5	Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2		2	4	2
6	Тема 6	Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	2		2	4	3
7	Тема 7	Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	2		2	6	3
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1	-		-	-	10

Змістова частина 2

УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

8	Тема 8	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.	2		2	4	2
9	Тема 9	Виробнича діяльність туристичного підприємства	2		2	4	2
10	Тема 10	Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.	2		2	4	2
11	Тема 11	Маркетингова діяльність туристичних підприємств	2		2	4	2
12	Тема 12	Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві та сфері туризму	2		2	4	3
13	Тема 13	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	2		2	4	4
14	Тема 14	Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	2		2	4	3
15	Тема 15	Основи планування на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	2		2	4	3
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2	-		-	-	12
	Сума		30		30	60	60

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування.
Практичні /Семінарські	Практичні методи: розв'язок задач, розрахунок показників на основі звітності підприємства, розв'язання тестових завдань, представлення студентами доповідей за індивідуальними темами, семінари, дискусії, бесіди, дебати, робота над індивідуальними завданнями.
Лабораторні	-

Самостійна робота	У межах навчальних годин, виділених на самостійну роботу передбачено виконання реферату та практичних завдань
Індивідуальна робота	Виконання наукового дослідження, роботу в командах із розв'язування поставленої проблематики

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль	
<p>Поточний контроль проводиться впродовж семестру з метою забезпечення зворотного зв'язку між викладачем і здобувачами у процесі навчання та для перевірки рівня теоретичної й практичної підготовки здобувачів на кожному етапі вивчення навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється на семінарських та практичних заняттях. Одержані результати поточного контролю використовуються для коригування методів і засобів навчання студентів, організації їх самостійної роботи та при підсумковому контролі й оцінюванні знань здобувачів.</p> <p>Види поточного контролю: усний (опитування), письмовий (тестовий).</p> <p>Форми поточного контролю: фронтальне та індивідуальне опитування (за активність на практичних заняттях додатково студент отримує 5 балів), проведення термінологічних диктантів, практичних ситуацій тощо.</p> <p>Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>	
Підсумковий контроль за змістовою частиною	
<p>Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.</p>	
Підсумковий контроль	
<p>Форма контролю - екзамен у формі тестування (тестування на паперовому носії із ручною перевіркою) і вирішення практичних завдань. Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).</p>	

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістох частин (бали)																	Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)
Змістова частина 1								Змістова частина 2										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	ПК ЗЧ 1	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	ПК ЗЧ 2		
Max 2	Max 2	Max 2	Max 3	Max 2	Max 3	Max 3	Max 10	Max 2	Max 2	Max 2	Max 2	Max 3	Max 4	Max 3	Max 3	Max 12	Max 40	Max 100

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник. К.: НУХТ, 2018. 282 с. 2. Власова Н. О .Економіка ресторанного господарства: навч. посібник. Вид-во: Світ книг,2019. 389 с. 3. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] /О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова,Ю.М. Коренець, О.А. Боднарчук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А.Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с. URL:ISBN978-966-385-379-6 4. Економіка туризму: навчальний посібник / В.Г.Грановська, В.М. Крикунова, О.С.Морозова, Я.В.Кацемір, В.О.Бойко, В.О.Дуга – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020 – 316 с. 5. Левицька І.В., Климчук А.О., Басюк Д.І., Тарасюк Г.М., Москвічова О.С. Економіка туризму: навчальний посібник. Житомир, 2020. 488 с.
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 1.Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: монографія / Калмикова І.С. та ін.; за заг. ред. Меліх О.О. Київ: ХАМЕЛЕОН К, 2018. 137 с. 2.Організація ресторанного господарства(Блок 1) [Текст]: навч. посібник /І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ,2017.165 с. 3.Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с. 4.Організаціяобслуговуваннявзакладахресторанногогосподарства:навч.пос./ В. В.Архіпов,В. А.Русавська.К.: Центр учбової літератури,2015. 342с. 5.П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія / Г. Т. П'ятницька. К. : КНТЕУ, 2017. 465 с.

Інформаційні ресурси

1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada.kiev.ua/>
2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>.
3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua/>.
5. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
6. Офіційний сайт журналу «Бізнес-Інфо». Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.businessinform.net/main/>.