

# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



**ПОГОДЖУЮ**

Гарант освітньої програми

Вікторія БОЙКО

"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 і туризму

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Туризм

Спеціальність – 242 Туризм

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2022

### Загальна інформація

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

<b>дисципліни</b>	
-------------------	--

## 2. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	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.
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	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

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні</b>	ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно
<b>Спеціальні (фахові)</b>	ФК19. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів. ФК23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>ПРН</b>	ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук. ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна). ПР16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

## 4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

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

<b>Постреквізити</b>	«Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР і Т послуг», «Бізнес-планування в ГРБ»
----------------------	---

### 5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

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

### 6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	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.
<b>Обладнання</b>	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

<b>Загальні вимоги</b>	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.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	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.
<b>Політика щодо відвідування</b>	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.

<b>Політика щодо виконання завдань</b>	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
<b>Академічна доброчесність</b>	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	
<b>Змістова частина 1.</b>							
<b>ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА</b>							
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
	<b>ПК ЗЧ 2</b>	<b>Підсумкова контрольна робота №2</b>	-		-	-	12
	Сума		30		30	60	60

**9. Форми і методи навчання**

<b>Лекція</b>	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.
<b>Практичні /Семінарські</b>	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.
<b>Лабораторні</b>	-

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

## 10. Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>	
<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>	
<b>Підсумковий контроль за змістовою частиною</b>	
<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>	
<b>Підсумковий контроль</b>	
<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	<b>A</b>	відмінно
82-89	<b>B</b>	добре
74-81	<b>C</b>	
64-73	<b>D</b>	
60-63	<b>E</b>	задовільно
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

<b>Основна література</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник. К.: НУХТ, 2018. 282 с.</li> <li>2. Власова Н. О .Економіка ресторанного господарства: навч. посібник. Вид-во: Світ книг,2019. 389 с.</li> <li>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. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А.Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с. URL:ISBN978-966-385-379-6</li> <li>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.</li> <li>5. Левицька І.В., Климчук А.О., Басюк Д.І., Тарасюк Г.М., Москвічова О.С. Економіка туризму: навчальний посібник. Житомир, 2020. 488 с.</li> </ol>
<b>Додаткова</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2.Організація ресторанного господарства(Блок 1) [Текст]: навч. посібник /І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ,2017.165 с.</li> <li>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.</li> <li>4.Організаціяобслуговуваннявзакладахресторанногогосподарства:навч.пос./ В. В.Архіпов,В. А.Русавська.К.: Центр учбової літератури,2015. 342с.</li> <li>5.П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія / Г. Т. П'ятницька. К. : КНТЕУ, 2017. 465 с.</li> </ol>



**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/>.