

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталя КИРИЧЕКО

“1” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕКОНОМІКА ГРБ

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь

перший (бакалаврський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма

«Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

факультет

економічний

(назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма дисципліни «Економіка ГРБ» для

(назва навчальної дисципліни)

здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою

«Готельно-ресторанна справа», спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

(шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Вікторія Бойко, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.е.н., доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол від „ 1 ” вересня 20 23 року № 2

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 1 ” вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету економічного

Протокол від „ 1 ” вересня 20 23 року № 2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу



(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 1 ” вересня 20 23 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		3-й	3-й
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		5-й	5-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4,0 самостійної роботи здобувача – 4,0	Освітній ступінь: <u>перший (бакалаврський)</u>	Лекції	
		30 год.	12 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	12 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		60 год.	96 год.
Індивідуальні завдання:			
-			
Вид контролю: екзамен			

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 60/60

для заочної форми навчання – 24/96

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладення навчальної дисципліни «Економіка ГРБ» є 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.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Економіка ГРБ» є 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

знати: місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України; особливості функціонування сучасного туристичного ринку; економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку; класифікацію та характеристику факторів, що впливають на ефективність використання основних фондів підприємства; особливості складу та структури оборотних фондів та коштів підприємств готельно-ресторанної індустрії; поняття трудових ресурсів та їх характеристику; показники результатів основної діяльності та фінансових результатів підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу; основи планування на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

уміти: оперувати основним поняттями та економічними категоріями дисципліни; розраховувати основні показники роботи підприємства; коректно обґрунтовувати метод нарахування амортизації та визначати суму амортизаційних відрахувань; планувати потребу підприємства в оборотних коштах за елементами; розраховувати фонд заробітної плати та заробітну плату працівників підприємства; визначати витрати виробництва і собівартість продукції; обирати метод ціноутворення та визначати ціну на продукцію; вміти розрахувати ефективність діяльності підприємств ГРБ і туризму; оцінювати фінансово-економічний стан підприємства за основними групами показників; здійснювати аналіз операційної та інвестиційної діяльності організації, використовувати результати для підготовки управлінських рішень; розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг); визначати ризики у підприємницькій діяльності та шляхи запобігання банкрутства підприємств сфери обслуговування.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
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.	РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і

	контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
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.	

4. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. «ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА»

- Тема 1.** Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.
- 1.1. Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності.
 - 1.2. Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства.
- Тема 2.** Сучасний туристичний ринок і особливості його функціонування.
- 2.1. Сутність, структура та функції ринку туристичних послуг
 - 2.2. Ринок туристичних послуг та його територіальна організація
 - 2.3. Економічний механізм функціонування туризму в сучасних умовах.
- Тема 3.** Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку.
- 3.1. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг.
 - 3.2. Класифікація підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
 - 3.3. Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
 - 3.4. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
- Тема 4.** Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.
- 4.1. Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
 - 4.2. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
 - 4.3. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
- Тема 5.** Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
- 5.1. Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства
 - 5.2. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу
 - 5.3. Обґрунтування реальних інвестиційних проектів підприємств готельно-ресторанного

бізнесу.

Тема 6. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.

6.1. Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фактори, що визначають їх обсяг.

6.2. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства.

6.3. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів.

Тема 7. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

7.1. Особливості праці робітників підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

7.2. Характеристика трудових ресурсів підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

7.3. Продуктивність праці: сутність, значення та методи розрахунку на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

7.4. Організація матеріального стимулювання працівників у підприємствах сфери послуг.

7.5. Аналіз та планування показників із праці та заробітної плати підприємств сфери послуг.

Змістова частина 2. «УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ»

Тема 8. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.

8.1. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів.

8.2. Сутність і показники експлуатаційної програми підприємств готельного типу.

8.3. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу показників виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства

8.4. Розробка експлуатаційної програми підприємств розміщення туристів.

Тема 9. Виробнича діяльність туристичного підприємства.

9.1. Виробнича програма туристичного оператора: сутність і структура.

9.2. Принципи та етапи розробки виробничої програми туристичного оператора.

Тема 10. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.

10.1. Поняття та характеристика плану товарного забезпечення ресторанного закладу

10.2. Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу.

10.3. Зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства.

10.4. Планування товарних запасів, обсягів та джерел їх надходження на підприємствах ресторанного бізнесу.

Тема 11. Маркетингова діяльність туристичних підприємств.

11.1. Особливості застосування маркетингу в індустрії туризму.

11.2. Маркетингові дослідження туристичного ринку.

11.3. Дослідження поведінки споживачів туристичних послуг. Особливості сегментації та позиціонування.

11.4. Маркетингова стратегія просування продукту. Реалізація продукту та її основні канали. Оцінка результатів рекламної діяльності.

Тема 12. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві та сфері туризму.

12.1. Економічна природа та класифікація поточних витрат підприємств бізнесу сфери обслуговування

- 12.2. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають.
 12.3. Особливості та структура собівартості продукції ресторану.
 12.4. Особливості та структура собівартості послуг туристичного підприємства.
 12.5. Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
 12.6. Планування витрат підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

- Тема 13.** Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
 13.1. Прибуток підприємства: суть, формування та використання, види та джерела утворення.
 13.2. Поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
 13.3. Аналіз фінансових результатів діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
 13.4. Порядок розрахунку, розподілу і використання прибутку підприємства туризму
 13.5. Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

- Тема 14.** Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
 14.1. Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства
 14.2. Поняття системи управління цінами та її складові елементи.
 14.3. Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії.
 14.4. Структура ціни на послуги туристичного попиту. Особливості формування цін на тури і туристичні послуги

- Тема 15.** Основи планування на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.
 15.1. Стратегічне планування як передумова здійснення фінансового планування.
 15.2. Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
 15.3. Сутність та структура фінансового плану підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
 15.4. Розробка основних складових фінансового плану туристичного підприємства.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Змістова частина 1 ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА												
Тема 1. Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.	6	2	2	-	-	2	6	-	-	-	-	6
Тема 2. Сучасний туристичний ринок і особливості його функціонування.	6	2	2	-	-	2	4	-	-	-	-	4
Тема 3. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку.	8	2	2	-	-	4	8	1	1	-	-	6

<i>Тема 4.</i> Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.	10	2	2	-	-	6	8	1	1	-	-	6
<i>Тема 5.</i> Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	-	8
<i>Тема 6.</i> Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.	8	2	2	-	-	4	8	1	1	-	-	6
<i>Тема 7.</i> Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	10	2	2	-	-	6	10	1	1	-	-	8
ПКЗЧ 1												
Разом за змістовою частиною 1	56	14	14	-	-	28	52	4	4	-	-	44
Змістова частина 2 УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ												
<i>Тема 8.</i> Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.	8	2	2	-	-	4	8	1	1	-	-	6
<i>Тема 9.</i> Виробнича діяльність туристичного підприємства.	8	2	2	-	-	4	6	1	1	-	-	4
<i>Тема 10.</i> Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.	8	2	2	-	-	4	10	1	1	-	-	8
<i>Тема 11.</i> Маркетингова діяльність туристичних підприємств.	8	2	2	-	-	4	6	-	-	-	-	6
<i>Тема 12.</i> Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві та сфері туризму.	8	2	2	-	-	4	10	1	1	-	-	8
<i>Тема 13.</i> Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	8	2	2	-	-	4	12	2	2	-	-	8
<i>Тема 14.</i> Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	8	2	2	-	-	4	8	1	1	-	-	6
<i>Тема 15.</i> Основи планування на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	8	2	2	-	-	4	8	1	1	-	-	6
ПКЗЧ 2												
Разом за змістовою частиною 2	64	16	16	-	-	32	68	8	8	-	-	52
Усього годин	120	30	30	-	-	60	120	12	12	-	-	96

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.	2	-
2	Тема 2. Сучасний туристичний ринок і особливості його функціонування.	2	-
3	Тема 3. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку.	2	1
4	Тема 4. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.	2	1
5	Тема 5. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	2	-
6	Тема 6. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.	2	1
7	Тема 7. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	2	1
8	Тема 8. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.	2	1
9	Тема 9. Виробнича діяльність туристичного підприємства.	2	1
10	Тема 10. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.	2	1
11	Тема 11. Маркетингова діяльність туристичних підприємств.	2	-
12	Тема 12. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві та сфері туризму.	2	1
13	Тема 13. Прибуток і рентабельність підприємств готельно.	2	2
14	Тема 14. Ціноутворення на підприємствах готельно.	2	1
15	Тема 15. Основи планування на підприємствах готельно.	2	1
	Разом	30	12

7. Теми семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.	2	-
2	Тема 2. Сучасний туристичний ринок і особливості його функціонування.	2	-
3	Тема 3. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку.	2	1
4	Тема 4. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.	2	1

5	Тема 5. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	2	-
6	Тема 6. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.	2	1
7	Тема 7. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	2	1
8	Тема 8. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.	2	1
9	Тема 9. Виробнича діяльність туристичного підприємства.	2	1
10	Тема 10. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.	2	1
11	Тема 11. Маркетингова діяльність туристичних підприємств.	2	-
12	Тема 12. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві та сфері туризму.	2	1
13	Тема 13. Прибуток і рентабельність підприємств готельно.	2	2
14	Тема 14. Ціноутворення на підприємствах готельно.	2	1
15	Тема 15. Основи планування на підприємствах готельно.	2	1
	Разом	30	12

8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 % денної форми навчання і 80% заочної форми навчання.

Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.	2	6
2	Тема 2. Сучасний туристичний ринок і особливості його функціонування.	2	4
3	Тема 3. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку.	4	6
4	Тема 4. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.	6	6
5	Тема 5. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	4	8
6	Тема 6. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.	4	6
7	Тема 7. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	6	8
8	Тема 8. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.	4	6
9	Тема 9. Виробнича діяльність туристичного підприємства.	4	4

10	Тема 10. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.	4	8
11	Тема 11. Маркетингова діяльність туристичних підприємств.	4	6
12	Тема 12. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві та сфері туризму.	4	8
13	Тема 13. Прибуток і рентабельність підприємств готельно.	4	8
14	Тема 14. Ціноутворення на підприємствах готельно.	4	6
15	Тема 15. Основи планування на підприємствах готельно.	4	6
	Разом	60	96

Самостійна робота студентів є невід'ємною частиною і логічним продовженням лекційно-семінарської системи навчання. Системний характер самостійної роботи, що визначається змістом, метою та завданнями навчального процесу. Основними функціями самостійної роботи студентів є: пізнавальна, самостійна, прогностична, коригуюча та виховна. Пізнавальна функція визначається засвоєнням студентом систематизованих знань з дисциплін. Самостійна функція - це формування вмій і навиків, самостійного їх оновлення і творчого застосування. Прогностична функція є вмінням студента вчасно передбачати й оцінювати як можливий результат, так і саме виконання завдання. Коригуюча функція визначається вмінням вчасно коригувати свою діяльність. Виховна функція - це формування самостійності як риси характеру.

Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Самостійна робота студентів повинна забезпечити:

1. Системність знань та засобів навчання;
2. Володіння розумовими процесами;
3. Мобільність і критичність мислення;
4. Володіння засобами обробки інформації;
5. Здібність до творчої праці.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

Перелік тем рефератів:

1. Рекомендована тематика індивідуальних завдань
2. Особливості визначення місії та головних напрямів діяльності підприємств туристичного бізнесу.
3. Проблеми розвитку соціальної сфери готельного та ресторанного господарства.
4. Стан та перспективи розвитку регіонального ринку готельного та ресторанного господарства.
5. Франчайзинг як особлива форма організації туристичного бізнесу.
6. Організаційно-економічні умови функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства.
7. Принципи та етапи процесу побудови організаційних структур управління колективним закладом розміщення.

8. Особливості формування організаційних структур управління новостворюваних туристичних підприємств.
9. Основні інструменти внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
10. Економічна оцінка сукупного ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства.
11. Сучасна політика ресурсозбереження та ефективність її здійснення.
12. Конкурентоспроможність підприємств готельного та ресторанного господарства; фактори, що її обумовлюють.
13. Патентування і ліцензування підприємницької діяльності та ресурсів туристичної фірми.
14. Вартісна оцінка основних фондів підприємств готельного та ресторанного господарства.
15. Особливості оцінки ефективності використання номерного фонду та одноразової місткості готелю.
16. Механізм формування матеріально-технічних ресурсів, сировини і товарів у підприємствах готельного та ресторанного господарства.
17. Особливості формування структури персоналу туристичних підприємств.
18. Тенденції динаміки структури персоналу в галузі туризму.
19. Особливості систем управління персоналом на підприємствах зарубіжних країн.
20. Критерії і показники ефективності використання трудових ресурсів у підприємствах готельного та ресторанного господарства.
21. Світовий досвід використання моделей мотивації трудової діяльності на туристичних підприємствах.
22. Формування політики оплати праці на туристичних підприємствах.
23. Особливості формування майна в підприємствах готельного та ресторанного господарства з різними формами власності та різними організаційно-правовими формами господарювання.
24. Особливості оподаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.
25. Практичне значення основних та оборотних активів для здійснення процесу діяльності.
26. Інвестиційна політика держави щодо розвитку готельного та ресторанного господарства.
27. Управління оборотними активами підприємств готельного та ресторанного господарства.
28. Розвиток матеріально-технічної бази підприємств готельного та ресторанного господарства.
29. Підвищення якості надаваних послуг: критерії і методи оцінки.
30. Орендні відносини в готельному та ресторанному господарстві: стан та перспективи.
31. Розвиток малого бізнесу в готельному та ресторанному господарстві.
32. Ризик фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.
33. Проблеми калькулювання вартості послуг у готельному та ресторанному господарстві.
34. Інноваційні заходи підвищення якості та конкурентоспроможності туристичного продукту (туристичної послуги) на туристичних підприємствах.
35. Інноваційна діяльність у готельному та ресторанному господарстві, оцінка її ефективності.
36. Структура ціни на послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.
37. Цінова політика підприємств готельного та ресторанного господарства.
38. Особливості формування цін на послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.
39. Методи оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів та інвестиційної привабливості об'єктів готельного та ресторанного господарства.
40. Сучасний досвід і методичні підходи до оцінки соціальної ефективності діяльності туристичного підприємства.

9. Індивідуальне завдання

Для проведення індивідуальної роботи між викладачем і студентом здійснюється віртуальний

зв'язок, зумовлений отриманням попередньої інформації під час лекції, а також тим навчальним завданням, яке поставлено, тобто:

- ознайомлення, огляд, вивчення, аналіз наукової, науковопопулярної, навчальної літератури, інших інформаційних джерел; складання на основі опрацьованої літератури конспектів - опорних, планів-конспектів, сигнальних конспектів, тез;
- виконання творчих завдань - підготовка схем, таблиць, графіків, діаграм, що є результатом систематизації, узагальнення й аналізу різної за змістом інформації;
- написання наукових робіт: наукових оглядів, доповідей, статей, тез, рефератів.

10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);
- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації, форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Економіка ГРБ» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін тощо.

Дисципліна «Економіка ГРБ» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі складають екзамен. На екзамен виносяться вузлові питання, типові і комплексні завдання, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх при вирішенні практичних завдань.

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.

Види поточного контролю: усний (опитування), письмовий (тестовий).

Форми поточного контролю: фронтальне та індивідуальне опитування (за активність на практичних заняттях додатково студент отримує 5 балів), проведення термінологічних диктантів, практичних ситуацій тощо.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали. Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 60-ти балам. Отримані поточні бали додаються до наступних максимально можливих 40 балів, що одержуються здобувачем під час екзамену.

Розподіл балів, які отримують здобувачі

Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань здобувачів вищої освіти може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти

1. Робота на практичних заняттях за семестр оцінюється в 38 балів. За кожне практичне заняття – від 2 до 4 балів в залежності від теми заняття.
2. Письмова робота за змістовним модулями – від 10 до 12 балів, в залежності від змістової частини.
3. Підсумковий контроль екзамен - 40 балів (мінімальна кількість набраних балів на екзамені 20 балів)

Разом за семестр : 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді здобувачів вищої освіти; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

- виконання індивідуального завдання;
- підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Порядок поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

- 1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання індивідуального завдання;
- 3) виконання проміжного тестового завдання.

Контроль систематичності виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях.

Оцінювання здійснюється за наступними критеріями:

- 1) ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- 2) ознайомлення з основною та додатковою літературою;
- 3) логіка, стиль виклад матеріалу в письмових роботах та усному виступі, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- 4) якість, самостійність та своєчасність виконання необхідних завдань.

Критерії оцінювання тестових завдань

Тест складається з 20 завдань, за які здобувач може набрати 2 балів (кожна правильна відповідь оцінюється в 0,1 балів).

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він зобов'язаний

відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах. За навчальну дисципліну здобувачем може бути отримано максимально 100 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною системою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

Підсумковий (семестровий) контроль

Форма проведення семестрового контролю письмова, зміст і структура екзаменаційних білетів та критерії оцінювання визначені рішенням кафедри, про що здобувачі інформуються на початку семестру.

Зміст питань комплексу екзаменаційних білетів повністю охоплює робочу навчальну програму дисципліни та забезпечує перевірку всіх знань, навичок і умінь відповідного рівня, що передбачені програмою. Кількість варіантів контрольних завдань (письмового контролю) забезпечує самостійність виконання завдання кожним здобувачем. Екзамени проводяться за білетами, які затверджуються перед екзаменаційною сесією не пізніше як за місяць до її початку.

Перебування здобувача в аудиторії, де проводиться екзамен не перевищує двох астрономічних годин. Здобувачам не дозволяється користуватись джерелами (підручниками, конспектами, спеціальною літературою). У разі спроби скористатися шпаргалкою чи мобільним зв'язком здобувач усувається з екзамену і йому виставляється незадовільна оцінка.

Екзаменаційний білет містить питання, які за формою і змістом поділяються на два блоки – теоретичний і практичний та оцінюються в межах відповідного діапазону залежно від рівня складності питання і значущості відповіді в плані визначення професійної компетентності здобувача.

Якість і повнота відповіді на кожне з питань екзаменаційного білету оцінюється відповідною кількістю балів за шкалою оцінювання згідно прийнятих на кафедрі критеріїв.

Максимальна кількість балів за всіма видами завдань на екзамені дорівнює 40 балів: за теоретичне питання – $2 \cdot 5$ бали = 10 балів; за тести – $3 \cdot 5$ бали = 15 балів; практична частина – $1 \cdot 15$ балів = 15 балів.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виводиться із суми балів за поточну успішність та за екзамен.

12. 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

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену, курсового проекту (роботи), практики
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

14. Методичне забезпечення

1. Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є «Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».
2. Конспект лекцій з дисципліни «Економіка ГРБ».
3. Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Економіка ГРБ» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти економічного факультету за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм – Херсон : ХДАЕУ, 2022. – 24 с.
4. Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи з дисципліни «Економіка ГРБ і туризму» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти економічного факультету за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм – Херсон : ХДАЕУ, 2022. – 18 с.
5. Методичні рекомендації до написання курсової роботи з дисципліни «Економіка ГРБ і туризму» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти економічного факультету за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм – Херсон : ХДАЕУ, 2021. – 27 с.

15. Рекомендована література

Основна література

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. Боднарук, 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.
6. Мальська, М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львівський національний університет ім. І. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2018. – 304 с.
7. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посібник / Н. І. Данько та ін. ; за заг. ред. А. Ю. Парфінєнка ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. – Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. – 287 с.

Додаткова література

1. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / Т. С. Шовкопляс та ін. ; за ред. Н. В. Якименко-Терещенко, Є. М. Строкова ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків : НТУ "ХПІ" ; Панов А. М., 2019. – 100 с.
2. Косташук В.І. Економіка і ціноутворення в галузі туризму [Текст] : навч. посіб. / В. І. Косташук; Чернів. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича. - Чернівці : Рута, 2012. - 135 с
3. Мальська М.П. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика: Навчальний посібник / М.П. Мальська, О. Ю. Бордун. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 248 с.
4. Малюк, Л. П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Лідер, 2016. – 487 с.
5. Опря, Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посібник / Б. О. Опря ; Кам'янець-Подільський національний університет ім. Івана Огієнка. – Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. – 133 с.
6. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я.

Брича. – Київ : Ліра-К, 2020. – 484 с.

7. Організація ресторанного господарства(Блок 1) [Текст]: навч. посібник /І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ,2017.165 с.

8. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. К.: Центр учбової літератури, 2015. 342 с.

9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія / Г. Т. П'ятницька. К. : КНТЕУ, 2017. 465 с.

10. Павлюченко, О. С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.

11. 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.

12. 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.

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/>.