

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ  
Кафедра економіки підприємств

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро Бабенко

« 03 » 07 2023р.

Гарант освітньої програми

Ірина Банєва

« 03 » 06 2023 р.

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
«Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 « Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування «Бакалавр»
Освітній ступінь	5
Семестр	денна
Форма здобуття освіти	Олійник Тетяна Георгіївна, канд. екон. наук, доцент
Викладач	<a href="mailto:oliinykta@gmail.com">oliinykta@gmail.com</a>

Розглянуто на засіданні кафедри економіки підприємств

Протокол № 14 від 13.06. 2023 р.

Завідувач кафедри

Ольга ХРИСТЕНКО

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол № 11 від 14.06. 2023 р.

Голова науково-методичної комісії

Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту

Протокол № 11 від 15. 06. 2023р.

Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв

2023

<p><b>1. Призначення дисципліни</b></p> <p><b>навчальної</b></p>	<p>Навчальна дисципліна «Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств» передбачає надання знань і навичок у сфері теоретичних положень і практичної організації економічної, виробничої та фінансової діяльності готельно-ресторанних підприємств.</p>
<p><b>2. Мета навчальної дисципліни</b></p>	<p>Формування у здобувачів вищої освіти сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності готельно-ресторанних підприємств, системи показників, що їх характеризують та можливих економічних інструментів управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>3. Компетентності</b></p>	<p><b>Інтегральна компетентність:</b> 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</p> <p><b>Загальні компетентності:</b> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>Спеціальні (фахові) компетентності:</b> СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
	<p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>

<p><b>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</b></p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>PH 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>PH 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p>	
	<p>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	
<p><b>5. Опис навчальної дисципліни</b></p>	<p>Всього: годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <p>- лекції</p> <p>- практичні заняття</p> <p>- самостійна робота</p> <p>в т.ч. курсова робота</p>	<p><i>150 годин/4кр</i></p> <p>30 /1,0</p> <p>30/1,0</p> <p>90 /3,0</p> <p>30/1,0</p>

## Календарний план

Модуль		Змістовий модуль			лекції	практичні заняття	самостійна робота	разом
№	назва	№	назва	теми				
Економіка і фінанси готельних і ресторанних підприємств	1	1	Економічний механізм функціонування ринку готельно-ресторанних послуг	Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України	2	2	2	6
				Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	2	2	2	6
				<b>Разом</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
	2	2	Ресурсне забезпечення діяльності готельно-ресторанного підприємства	Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	2	4	8
				Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	2	2	4	8
				Трудові ресурси та оплата праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2	2	4	8
				Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	2	4	8
				Фінансові ресурси готельно-ресторанних підприємств	2	2	4	8
				<b>Разом</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>40</b>
	3	3	Методологічні основи товарообороту готельно-ресторанного підприємства	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	2	2	4	8
				Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	2	2	4	8
				Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	2	2	4	8
				Витрати та собівартість готельних та ресторанних підприємств	2	2	4	8
				<b>Разом</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>32</b>
	4	4	Фінансово-економічні результати діяльності підприємства	Прибуток і рентабельність готельно-ресторанних підприємств	2	2	4	8
				Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу			4	4
				Фінансові результати діяльності підприємства	2	2	4	8
				Фінансово-майновий стан підприємства та методи його оцінювання	2	2	4	8
				Фінансове планування на підприємствах	2	2	4	8
	<b>Разом</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>36</b>			
<b>Курсова робота</b>							<b>30</b>	<b>30</b>
<b>Всього годин по навчальній дисципліні</b>					<b>30</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>150</b>

\*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

<b>6. Порядок та критерії оцінювання</b>	<p>За всі види робіт впродовж семестру (тести, опитування, контрольні роботи, практичні завдання, індивідуальне завдання тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 36 до 60 балів.</p> <p>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти з дисципліни здійснюється під час поточного і підсумкового контролю вмій та навичок здобувачів вищої освіти і враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні та практичні заняття, а також самостійну роботу та виконання індивідуальних завдань.</p> <p>Перевірка та оцінювання знань здобувачів вищої освіти може проводитись кількома методами:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час практичних занять.</li> <li>2. Виконання індивідуального завдання.</li> <li>3. Виконання завдань самостійної роботи.</li> </ol> <p><i>Заключний контроль</i> знань здійснюється шляхом складання екзамену в письмовій формі. До екзамену допускається студент, який виконав індивідуальні та самостійні завдання з дисципліни та захистив курсову роботу з дисципліни.</p>
--	---

**Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти**

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:	3	2	5	6	15
- Тестування на практичних заняттях					
- Захист практичних робіт					
- Контрольна робота	6	3	5	18	30
2. Самостійна робота в т.ч.:	1	6	7	6	7
- індивідуальне завдання					
				36	60
Підсумковий контроль (екзамен)				24	40
<b>Разом по дисципліні</b>				<b>60</b>	<b>100</b>

Схема поточного і заключного контролю знань за виконання і захист курсової роботи

Критерій за яким оцінюється робота	Оцінка (балів)	
<b>1. Загальні вимоги до тексту курсової роботи</b>	<b>20</b>	<b>30</b>
- наявність та чіткість формування мети та завдання курсової роботи, обґрунтованість актуальності теми	5	5
- відповідність логічної побудови роботи назві теми, а також поставленим цілям і завданням, пропорційність структури роботи	5	5
- правильність оформлення списку літератури (порядок розміщення, повнота, сучасність, відсутність помилок)	3	3
- наявність, якість ілюстративних матеріалів (рисуноків, схем, діаграм, графіків, таблиць) у тексті роботи та відповідність їх	1	3

оформлення встановленим критеріям (вимогам)		
-правильність оформлення курсової роботи (нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог до розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу та ін.), відсутність редакційних помилок	4	4
-повнота та відповідність висновків змісту курсової роботи	5	10
<b>2. Вимоги до змісту курсової роботи</b>	<b>20</b>	<b>40</b>
-наявність та якість критичного огляду літературних джерел. Етика цитування (наявність посилань на літературні джерела). Самостійність суджень і викладу матеріалу (наявність формулювання власної думки студента)	5	10
-наявність, систематичність і глибина особистого аналізу сучасних фактичних матеріалів організації, наявність і переконливість узагальнень і висновків з аналізу	7	13
-розробка, обґрунтування рекомендацій щодо підвищення ефективності діяльності підприємства	7	12
-наявність аналізу зарубіжного досвіду та його використання при розробці пропозицій	1	5
<b>Захист курсової роботи</b>		
-вільне володіння текстом доповіді, наявність в структурі доповіді всіх належних елементів вивчення, представлення, обґрунтування актуальності, мети, завдань курсової роботи, викладення особисто розроблених теоретичних, аналітичних та рекомендаційних аспектів роботи	5	10
-повнота і ґрунтовність відповідей на запитання викладачів, на зауваження і пропозиції, що містяться у рецензії на курсову роботу	15	20
Всього	60	100

#### Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 - 100	A	5 (відмінно)	зараховано
82 - 89	B	4 (добре)	
75 - 81	C	4 (добре)	
64 - 74	D	3 (задовільно)	
60 - 63	E	3 (задовільно)	
35 - 59	FX	2 (незадовільно) з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням

		дисципліни
7. Політика курсу		<p>Академічна доброчесність та співпраця: усі види виконуваних робіт перевіряються на плагіат. У разі виявлення плагіату – робота не оцінюється. Про результати плагіату повідомляється науковий керівник.</p> <p>Толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін</p> <p>Психологічне забезпечення навчального процесу: в університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інноваційних технологій розвитку особистості Миколаївського національного аграрного університету, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників та студентів. Послуги цієї лабораторії безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про лабораторію за посиланням: <a href="https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ds-sluzh/">https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ds-sluzh/</a>. Мобільні пристрої: на курсі застосовується політика нульової толерантності до мобільних пристроїв. Заняття з курсу проходять в аудиторії 108М, яка обладнана комп'ютерами та, необхідним для виконання завдань, програмним забезпеченням</p>
8. Інформаційні джерела		<p style="text-align: center;"><i>Базова</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Басюк Т. П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] : навчальний посібник / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. -Електрон. текст. дан. - Київ : НУХТ, 2018. - 360 с.</li> <li>2. Економіка і аналіз готельних та ресторанних підприємств : конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад. І. О. Мельник. - Електрон. текст. дан. - Миколаїв : МНАУ, 2021. - 63 с. URL: <a href="https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9808">https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9808</a></li> <li>3. Економіка і аналіз готельних та ресторанних підприємств : метод. реком. для практичних занять та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад. І. О. Мельник. - Електрон. текст. дан. - Миколаїв : МНАУ, 2021. - 38 с. URL:</li> </ol>

<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9809>

4. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. - Харків : Світ Книг, 2021. - 389 с.

5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підруч. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - 2-ге вид., перероб. та допов. - К. : ЦУЛ, 2019. - 472 с.

6. Сущенко О. А. Готельний бізнес [Електронний ресурс] : навчальний посібник / О. А. Сущенко, Ю. Ю. Лола, Н. В. Козубова. - Харків : ХНЕУ, 2018. - 472 с.

#### *Допоміжна*

1. Бошота Н. В. Тенденції розвитку підприємств готельного господарства України. Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво. 2018. № 3. С. 66–72. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/drep\\_2018\\_3\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/drep_2018_3_12) (дата звернення: 05.10.2022)

2. Величко В. В. Конспект лекцій з курсу «Економіка і фінанси підприємства» (для студентів денної та заочної форм навчання за напрямом підготовки 6.030601 – Менеджмент) / В. В. Величко: Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 152 с.

3. Доценко В. Ф., Косова Т. Д., Ярошевська О. В. Економічна діагностика фінансово-майнового стану закладів готельно-ресторанного господарства. Агросвіт. 2020. № 11. С. 42–49.

4. Любенко Н. М. Фінанси підприємств. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 264 с.

5. Нікольчук Ю. М. Готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, фінансове забезпечення, інвестиційна привабливість та перспективи подальшого розвитку в Україні. Бізнес Інформ. 2020. № 5. С. 218-226. URL: <http://surl.li/dsgpl> (дата звернення: 05.10.2022).

#### *Інформаційні ресурси*

1. Господарський кодекс України // Офіційний вісник України. – 2003. – № 11. – С. 303–458. Конституція України (Основний закон) // Відомості Верховної Ради України. – 1996. – № 30. – С. 141.

2. Національні положення (стандарти) бухгалтерського обліку: нормативна база. – Х. : Курсор, 2000. – 102 с.

3. Податковий кодекс України // Відомості Верховної Ради України. – 2011. – № 3. – С. 1064.

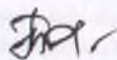


	<p>4. Про відновлення платоспроможності боржника або визнання його банкрутом : Закон України // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2012. – № 32–33. – Ст. 413.</p> <p>5. Про захист економічної конкуренції : Закон України // Голос України. – 2001. – № 37.</p> <p>6. Про зовнішньоекономічну діяльність : Закон України // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – № 29. – С. 337.</p> <p>7. Про колективні договори й угоди : Закон України // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1993. – № 36. – Ст. 361.</p> <p>8. Про оплату праці : Закон України // Урядовий кур'єр. – 1995. – № 72–73.</p> <p>9. Про оцінку майна, майнових прав та професійну оціночну діяльність в Україні : Закон України // Голос України. – 2001. – № 161.</p> <p>10. Про промислово-фінансові групи в Україні : Закон України // Відомості Верховної Ради України. – 1996. – № 23. – С. 88.</p> <p>11. Про режим іноземного інвестування : Закон України // Бізнес. – 1996. – № 16(69).</p> <p>12. Про товарну біржу : Закон України // Відомості Верховної Ради України. – 1992. – № 10. – С. 139.</p> <p>13. Про фінансовий лізинг : Закон України // Підприємництво, господарство і право. – 1998. – № 2.</p> <p>14. Про ціни і ціноутворення : Закон України // Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2013. – № 19–20. – Ст. 190.</p> <p>15. Закон України «Про туризм». – Електронний ресурс. Режим доступу: <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/324/95">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/324/95</a></p>
<p><b>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</b></p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.</p>

	<p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, іступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дистанційної системи Moodle <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=940">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=940</a> лекційний матеріал, практичні завдання, завдання для самостійної роботи, індивідуальні завдання;</li> <li>- платформи онлайн-занять Zoom: для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;</li> <li>- електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів;</li> <li>- аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;</li> <li>- спілкування через електронну пошту <a href="mailto:oliinvtg@gmail.com">oliinvtg@gmail.com</a> та телефонний зв'язок;</li> <li>- індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни;</li> <li>- можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.</li> </ul>
<p><b>10. Доступ до матеріалів навчання</b></p>	<p>Матеріали з навчальної дисципліни узагальнено у освітній платформі Moodle за посиланням — <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2464">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2464</a>                  Бібліотека Миколаївського національного аграрного університету за посиланням — <a href="https://lib.mnau.edu.ua/">https://lib.mnau.edu.ua/</a>.                  Репозитарій Миколаївського національного аграрного університету за посиланням — <a href="http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/">http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/</a>.</p>

**Силабус навчальної дисципліни розроблено:**

Доцент кафедри економіки підприємств



Тетяна ОЛІЙНИК