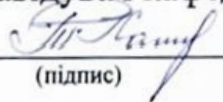


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

(підпис) Т.В. Капліна
(ініціали, прізвище)
«30» серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

**«Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу» освітня
програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»**

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти молодший бакалавр
(молодший бакалавр, бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни **«Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу»** схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Протокол № 2 від 30.08.2023 року.

Полтава 2023

Укладач: доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі Миронов Д.А., доцент, к.т.н.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня молодший бакалавр



(підпис)

Л.О. Положишникова
(ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	5
Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»	8
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	10
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	11

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу» для студентів початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (молодший бакалавр)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити: Прикладна математика</i>	
	<i>Постреквізити: «Ресторани в готельній індустрії», «Основи готельної індустрії»</i>	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	2 курс/3 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3 кредитів/2 модулі	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: 90 – загальна кількість: 1 семестр 90, 2 семестр ____.		
- лекції: 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 20		
- самостійна робота: 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: 90 загальна кількість: 1 семестр 90 , 2 семестр ____.		
- лекції: 1 семестр 4, 2 семестр ____.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 4, 2 семестр ____.		
- самостійна робота: 1 семестр 92, 2 семестр ____.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр екзамен, 2 семестр ____		

Розділ 2. Перелік універсальних компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, універсальні програмні результати навчання

Мета Формування у студентів комплексу знань з питань теоретичних та методологічних основ економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу, творчому оволодінні ними та набутті навичок їх практичного використання в сучасних умовах господарювання.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Універсальні програмні результати навчання
Здатність працювати з економічною документацією; приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Розуміти економічні процеси планування, управління і контролю діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Місце та роль підприємств готельно-ресторанного бізнесу в економіці України.

Тема 2. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства, основні показники.

Тема 3. Оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства.

Тема 4. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу.

Тема 5. Прибуток і рентабельність підприємств індустрії гостинності.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 – Тематичний план навчальної дисципліни «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу» для студентів початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (молодший бакалавр)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіл. год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кіл. год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіл. год.
Модуль 1. Основи економіки підприємств готельного бізнесу					
Лекція №1. Місце та роль підприємств готельно-ресторанного бізнесу в економіці України 1. Сутність і специфіка діяльності в індустрії гостинності. 2. Готельний бізнес як один із головних елементів індустрії гостинності.	4	Практичне заняття №1. Експлуатаційна програма готельного підприємства (Основні показники оцінки можливостей використання номерного фонду готелю) 1. Розрахуйте основні показники можливостей використання номерного фонду готельного підприємства. 2. Проведіть аналіз отриманих результатів. 3. Зробіть висновки і прозвітуйте результати.	4	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.	10

		для обговорення на практичному занятті.			
<p>Лекція 2. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства, основні показники</p> <p>1. Особливості експлуатаційної програми готелю 2. Основні показники оцінки можливостей використання номерного фонду готелю.</p>	4	<p>Практичне заняття №2. Оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства</p> <p>1. Розрахуйте основні оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства. 2. Проведіть аналіз отриманих результатів. 3. Зробіть висновки і прозвітуйте результати для обговорення на практичному занятті.</p>	4	<p>1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.</p>	12
<p>Лекція 3. Оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства</p> <p>1. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства. 2. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.</p>	2	<p>Практичне заняття №3. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готельного підприємства</p> <p>1. Розрахуйте основні оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства. 2. Проведіть аналіз отриманих результатів. Зробіть висновки і прозвітуйте результати для обговорення на практичному занятті.</p>	4	<p>1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і</p>	10

				практичного характеру.	
Модуль 2. Економіка ресторанного бізнесу					
<p>Лекція 4. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу</p> <p>1. Сутність, специфіка готельних послуг та функції готельного господарства</p> <p>2. Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу</p> <p>3. Планування товарообороту та виробничої програми ресторану.</p>	2	<p>Практичне заняття №4. Розрахунок товарообороту підприємства</p> <p>1. Розрахуйте план товарообороту на рік, враховуючи відомий товарооборот ресторанного закладу за день.</p> <p>2. Визначте частку певного виду товарообороту у валовому товарообороті підприємства.</p> <p>3. Результати розрахунків оформіть у вигляді табл. 1-2.</p>	4	<p>1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.</p>	10
<p>Лекція 5. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>1. Прибуток і рентабельність готельного господарства.</p> <p>2. Дохід, прибуток і рентабельність ресторанного господарства.</p> <p>3. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p>	4	<p>Практичне заняття №5. Прибуток і рентабельність підприємств</p> <p>1. Прибуток і рентабельність готельно-ресторанного підприємства.</p> <p>2. Оптимізація пропорції між основними та додатковими видами послуг у готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>3. Розподіл і використання прибутку готельно-ресторанного підприємства.</p>	4	<p>1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями.</p> <p>2. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>3. Виконання домашніх завдань теоретичного і</p>	12

4. Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	4. Пошук нових шляхів і резервів підвищення рентабельності готельно-ресторанного підприємства. 5. Планування формування прибутку готельно-ресторанного підприємства. 6. Планування розподілу прибутку готельно-ресторанного підприємства.		практичного характеру.	
ВСЬОГО	16		20	54

Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
За умови підсумкового контролю – екзамен	
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (3 бали); захист домашнього завдання (3 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); виконання навчальних завдань (3 балів); завдання самостійної роботи (3 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (30 балів)	48
Модуль 2 (теми 4-5): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (4 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 балів); завдання самостійної роботи (4 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (30 балів)	52
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів

відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf> .

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf .

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyupadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf> .

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf .

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf.

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf
уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/> .
Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/> Уповноважений з запобігання і виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. United Nations World Tourism Organization (UNWTO): official website [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www2.unwto.org/>
2. UNWTO (2020). Supporting Jobs and Economies through Travel and Tourism – A Call for Action to Mitigate the SocioEconomic Impact of COVID-19 and Accelerate Recovery <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284421633>
3. UNWTO (2020). UNWTO Briefing Note – Tourism and COVID-19, Issue 2. Tourism in SIDS – the challenge of sustaining livelihoods in times of COVID-19. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284421916>
4. UNWTO (2021). Big Data for Better Tourism Policy, Management, and Sustainable Recovery from COVID-19. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284423095>

5. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / Т.П. Басюк, Т.Л. Керанчук. - Київ :НУХТ, 2018.-360 с.

6. Берещак В. Як COVID-19 змінить готельний бізнес в Україні [Електронний ресурс] / В. Берещак // The Page. – 2020. – Режим доступу: <https://thepage.ua/ua/exclusive/sho-stanetsya-z-gotelyami-cherez-koronavirus>.

7. Економіка підприємства : навч. посібник / О.М. Бандурка, Є.В. Ковальов, М.А. Садиков, О.С. Маковоз; за заг.ред. О.М. Бандурки. - Харків : ХНУВС. - 2017. - 192 с.

8. Т.В. Капліна, В.М, Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник: ПУЕТ, 2018. 357 с.

9. Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogo-rozvtuku-ukrainy/>.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, ресурси Інтернету.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).