

**Силабус навчальної дисципліни  
«Економіка готельного і ресторанного господарства»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа  
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)  
 Курс: 2  
 Семестр: 4

<b>Факультет</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач(-і)</b>	<b>ПІБ:</b> Литвин Оксана Вікторівна <b>Посада:</b> доктор філософії, ст. викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи <b>E-mail:</b> <a href="mailto:o.lytvyn@udpu.edu.ua">o.lytvyn@udpu.edu.ua</a>
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	4/120
<b>Обсяг дисципліни (години) та види занять</b>	<b>Денна форма:</b> лекції (30 год.), семінарські (30 год.), самостійна робота (60 год.) <b>Заочна форма:</b> лекції (8 год.), семінарські (8 год.), самостійна робота (104 год.)
<b>Політика дисципліни</b>	<b>Академічна доброчесність.</b> Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. <b>Відвідування занять.</b> Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
<b>Що будемо вивчати?</b>	Вивчення економічних відносин, які виникають і розвиваються в сфері готельного і ресторанного бізнесу при здійсненні виробництва, розподілу та споживання продукції сфери обслуговування, призначеної для задоволення потреб споживача, а також механізми ресурсного забезпечення діяльності та отримання економічного й соціального ефектів.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Формування здібностей самостійно мислити, приймати управлінські рішення, виконувати комплексні економічні розрахунки на рівні підприємств готельно-ресторанної сфери.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного й ресторанного бізнесу. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>Зміст дисципліни</b>	Підприємства готельно-ресторанного бізнесу в сучасній економічній системі Основні й оборотні фонди підприємств готельно-ресторанного господарства Організація виробництва продукції (надання послуг). Виробнича програма підприємств готельно-ресторанного господарства Витрати підприємства готельно-ресторанного господарства та їх собівартість Ціна продукції. Ціноутворення в умовах ринку Фінансово-економічні результати діяльності підприємств готельно-ресторанного

	господарства Інвестиційно-інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства Економічна безпека підприємств готельного та ресторанного господарства Економічний ризик та управління ним Мотивація та оплата праці на підприємствах готельного і ресторанного господарства
<b>Обов'язкові завдання</b>	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку, а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	Економікс, Готельно-ресторанний бізнес регіону, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Планування та організація готельного і ресторанного господарства
<b>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</b>	1. Александрова С. А. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с. 2. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с. 3. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с. 4. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2015. 389 с. 5. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб./ Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. Х. : Світ Книг, 2021. 388 с. 6. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с. 7. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с. 8. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 384 с. 9. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», ОС «Бакалавр» / Ю.С. Синиця. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. 60 с. 10. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства: підручник, 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: КНЕУ, 2012. 528 с. 11. Управління соціально-економічною системою в умовах національних і глобальних викликів: монографія / за ред. І. А. Маркіної. Полтава, 2017. 420 с. 12. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2017. 600 с.
<b>Поточний контроль</b>	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.
<b>Підсумковий контроль</b>	Екзамен. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Оксана Литвин