



Силабус курсу

Економічна оцінка готельно-ресторанних інновацій

Ступінь вищої освіти – магістр

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 1, Семестр: II

Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

Доцент Гугул О.Я.

Контактна інформація

kaf_mbt@wunu.edu.ua

Опис дисципліни

Дисципліна «Економічна оцінка готельно-ресторанних інновацій» передбачає формування базових основ економіки підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Висвітлюється особливості функціонування готельних та ресторанних підприємств, міститься огляд організаційно-економічних умов функціонування підприємств готельного та ресторанного сектору, розглядаються особливості формування інновацій в готелях та ресторанних закладах, особливості оцінки ефективності використання трудових ресурсів.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
3/2	Тема 1. Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України	Знати особливості і соціально-економічне значення готельних і ресторанних послуг, в тому числі в сільському (зеленому) туризмі; виявляти та аналізувати проблеми та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні.	Тести, питання
3/2	Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку та у секторі сільського зеленого туризму	Знати класифікацію підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Орієнтуватись в основних напрямках державного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, в тому числі в сільському (зеленому) туризмі	Тести, задачі

3/2	Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.	Знати основні фонди як складову матеріально-технічної бази підприємства готельно-ресторанного бізнесу та показники оцінки їх стану; розумітись в поняттях: знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Питання, кейси
3/2	Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Розумітись на сутності, суб'єктах та об'єктах інвестиційної діяльності підприємства. Знати джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Обґрунтовувати реальні інвестиційні проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розробляти фінансовий план бізнес-плану інвестиційного проекту.	Ділові ігри, питання
3/2	Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.	Знати сутність, склад та структуру оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Визначати показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства. Планувати потреби в оборотних.	Тести, питання
3/1	Тема 6. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	Знати сутність експлуатаційної програми готелю. Уміти характеризувати основні оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства. Розумітись на особливостях планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.	Тести, задачі
3/1	Тема 7. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	Знати сутність, склад, структуру і характеристику видів продукції та товарообороту ресторанних закладів. Уміти аналізувати товарооборот і виробничу програму підприємств ресторанного бізнесу. Розумітись в особливостях планування товарообороту та виробничої програми ресторану.	Питання, кейси
3/1	Тема 8. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	Знати особливості понять та характеристики плану товарного забезпечення ресторанного закладу. Знати методичні основи визначення потреби ресторанного закладу в сировині та товарах. Знати сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу. Уміти характеризувати зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства. Знати особливості планування товарних запасів, обсягів та джерел їх надходження на підприємствах ресторанного бізнесу.	Питання, кейси
3/1	Тема 9. Витрати та собівартість в готельному	Знати економічну природу та класифікацію поточних витрат підприємств готельно - ресторанного бізнесу. Розумітись на поняттях	Ділові ігри,

	та ресторанному господарстві	собівартості послуг готельного господарства та факторах, що її визначають. Знати особливості та структуру собівартості продукції ресторану. Уміти аналізувати витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розумітись на особливостях планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу	питання
3/1	Тема 10. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Знати різницю в поняттях: дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельного господарства. Уміти аналізувати прибуток та рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розумітись на особливостях планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Питання, кейси

Літературні джерела

1. Господарський кодекс України № 436-ІУ від 16.01.2003 [Електроний ресурс]. - Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15/page2>.
2. Закон України «Про інвестиційну діяльність» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>
3. Закон України «Про туризм». – Електронний ресурс. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/324/95>.
4. Наказ Міністерства інфраструктури України від 23.01.2012 № 28 «Про затвердження форми свідоцтва про встановлення категорії готелю» [Електроний ресурс] / Міністерство інфраструктури України. - Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z0177-12>
5. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018.-360с.
6. Використання новітніх технологій в готельному і ресторанному бізнесі URL: https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm (дата звернення: 04.11.2021).
7. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства: [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm.
8. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с
9. Інновації в готельно-ресторанному сервісі та туризмі : Навчально-методичний посібник / укл. А. Гуцол. – Старобільськ: Вид-во ДЗ „Луганського національного університету імені Тараса Шевченка”, 2021. – 354 с.
10. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі URL: <https://www.shopolog.ru/metodichka/idei-dlya-malogo-biznesa/innovacii-i-texnologiiiv-gostinichnom-biznese/> (дата звернення: 05.11.2021).
11. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практи. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.
12. Поплавська А. В. Феномен гостинності в українському та зарубіжному культурознавстві / А. В. Поплавська // Культурологія, 2018. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.
13. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В. А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%
Усне опитування під час занять (1-4 теми) – 10 балів за тему – макс. 40 балів Модульна контрольна робота (теми 1-4) – макс. 60 балів	Усне опитування під час занять (5-9 теми) 6 балів за тему – макс. 30 балів Модульна контрольна робота (теми 5-9) – макс. 70 балів	Підготовка КПІЗ – макс. 40 балів Захист КПІЗ – макс. 40 балів Участь у тренінгах – макс. 20 балів

Критерії оцінювання

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом

