

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-наукового
інституту міжнародних відносин
ім. Б.Д. Гаврилишина
Ірина ІВАЦУК

« _____ » _____ 2023 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

В. о. проректора з науково-
педагогічної роботи
Віктор ОСТРОВЕРХОВ

« _____ » _____ 2023 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового
інституту новітніх освітніх
технологій

Святослав
ПІТЕЛЬ

« _____ » _____ 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА
з дисципліни**

“Інжиніринг у готельному та ресторанному господарстві”

**Ступінь вищої освіти – магістр
галузь знань - 24 “Сфера обслуговування”
спеціальність – 241 “Готельно-ресторанна справа”
Освітньо-професійна програма – “Готельно-ресторанна
справа”**

Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу

Форма навчання	Курс V	Семестр	Лекції (год.)	Практичні (семін.) (год.)	ІРС (год.)	Тренінг (год.)	Разом (год.)	СРС (год.)	Залік (сем.)
Денна	ГРС	2	30	15	5	4	150	100	2
Заочна	ГРС	2	8	4	-	-	150	138	2

Робочу програму склав к.е.н., доцент, завідувач кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу Оксана ГУГУЛ

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу, протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Завідувач кафедри
к. е. наук, доцент



Оксана ГУГУЛ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності 241 «Готельно – ресторанна справа», протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Голова групи забезпечення спеціальності
к. е. наук, доцент



Юрій ГУМЕНЮК

Гарант ОПП

Уляна ТКАЧ

Структура робочої програми навчальної дисципліни
“ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ІННОВАЦІЙ”
1. ОПИС ДИСЦИПЛІНИ “ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ІННОВАЦІЙ”

Дисципліна “Економічна оцінка готельно-ресторанних інновацій”	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 4	Галузь знань – 24 "Сфера обслуговування"	Статус дисципліни – вибіркова дисципліна циклу професійної підготовки Мова навчання – українська
Кількість залікових модулів – 3	Спеціальність – 241 “Готельно- ресторанна справа”	Рік підготовки – 1 Семестр – 2
Кількість змістових модулів – 2	Ступінь вищої освіти –магістр	Лекції – 30 год. Практичні заняття – 15 год.
Загальна кількість годин – 120		Самостійна робота – 66 год. (4 год. – <i>тренінг</i>) Індивідуальна робота – 5 год.
Тижневих годин – ___ год., з них аудиторних – ___ год.		Вид підсумкового контролю – залік

2. МЕТА Й ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ “ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ІННОВАЦІЙ”

2.1. Мета вивчення дисципліни.

Метою вивчення дисципліни “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.

2.2. Завдання вивчення дисципліни.

Основним завданням вивчення дисципліни «Економічна оцінка готельно-ресторанних інновацій» є набуття комплексних знань щодо інновацій в ресторанному бізнесі, розширення і поглиблення у здобувачів знань сучасного стану і перспектив розвитку ресторанного господарства, наукового обґрунтування використання інноваційних методів обробки сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при конструюванні новітніх харчових продуктів функціонального призначення; формування у студентів навичок впровадження технологічних і організаційних інновацій в сферу діяльності ресторанного господарства.

Програмні результати навчання: Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Володіння навичками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.

2.3. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни “Економічна оцінка готельно-ресторанних інновацій”:

Інтегральна компетенція: Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи – відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

–приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також у міждисциплінарних контекстах;

–застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

–застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних у галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;

–обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;

–розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки;

–мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців;

–вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій;

–планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;

–демонструвати здатність до адаптації та дії у новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, генерувати нові ідеї у галузі ресторанного господарства;

–мати практичні навички підготовки та презентації публічного виступу.

Передумови для вивчення дисципліни. Засвоєння знань за програмою фахового випробування за спеціальністю.

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ “ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ІННОВАЦІЙ”

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ І.

Тема 1. Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України.

Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності. Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства. Сучасні стан, проблеми та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні та в світі.

Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку та у секторі сільського зеленого туризму.

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг. Класифікація підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.

Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Обґрунтування реальних інвестиційних проектів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розробка фінансового плану бізнес-плану інвестиційного проекту.

Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.

Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фактори, що визначають їх обсяг. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів.

Тема 6. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.

Сутність експлуатаційної програми готелю. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.

Тема 7. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу.

Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів. Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу. Планування товарообороту та виробничої програми ресторану.

Тема 8. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.

Поняття та характеристика плану товарного забезпечення ресторанного закладу. Методичні основи визначення потреби ресторанного закладу в сировині та товарах. Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу. Зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства. Планування товарних запасів, обсягів та джерел їх надходження на підприємствах ресторанного бізнесу.

Тема 9. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві.

Економічна природа та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають. Особливості та структура собівартості продукції ресторану. Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 10. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Прибуток і рентабельність підприємств готельного господарства. Доход, прибуток і рентабельність підприємств ресторанного господарства. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

4. СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ ДИСЦИПЛІНИ “ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ІННОВАЦІЙ”

Денна форма навчання

	<i>Кількість годин</i>			
	Лекції	Практичні	СРС	ІРС
Змістовий модуль I. Теоретико-методологічні засади функціонування підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу				
Тема 1. Місце і роль готельного та ресторанного бізнесу в економіці України	3/2	2	7	1
Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку та у секторі сільського зеленого туризму	3/2	2/1	7	-
Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.	3/2	2/1	7	-
Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3	2	7	1
Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.	3	2	7	-
Змістовий модуль II. Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства .				
Тема 6. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	3/2	1	7	1
Тема 7. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	3/2	1/1	6	-
Тема 8. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	3	1	6	1
Тема 9. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	3	1	6	1
Тема 10. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3	1/1	6	-
Разом:	30/8	15/4	66	5

5. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		Денна	заочна
1.		2	-
2.		2	-
3.		2	-
4.		2	-
5.		2	2
6.		3	2
7.		2	-

6. КОМПЛЕКСНЕ ПРАКТИЧНЕ ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Комплексне практичне індивідуальне завдання (КПЗ) студентів передбачає виконання індивідуальних науково-дослідних завдань. КПЗ представляє собою навчальний модуль, який виконується самостійно і оцінюється як частка навчального курсу з врахуванням у загальній оцінці за курс. Це надає вагомості даній роботі і робить її зміст вартісним.

Завдання виконуються і подаються викладачеві у письмовій формі. Робота виконується на листах формату А4 шрифтом Times New Roman Cyr, розміром 14 pt, інтервал – 1,5. Поля: згори та знизу – 2 см, з лівого боку – 3 см, з правого боку – 1,5 см. Обсяг роботи – до 40 сторінок.

При оцінюванні виконання завдання враховуються:

- повнота розкриття теми і змістовність роботи – 40 балів;
- розгорнутий аналіз проблеми (порівняння з іншими об'єктами, аналіз проблеми в динаміці, тощо) – 30 балів;
- творчий підхід, оригінальність розкриття теми – 10 балів;
- наявність ілюстративного матеріалу – 5 балів;
- грамотність, стилістика виконання роботи – 5 балів;
- використання під час підготовки проекту технічних засобів (Excel, PowerPoint, Visio, Maple, спеціалізованих комп'ютерних програм, тощо) – 10 балів;

Максимальна сума балів, яку студент може отримати за виконання КПЗ – 100 балів.

Суть комплексного практичного індивідуального завдання.

Індивідуальне завдання з дисципліни “Економічна оцінка готельно-ресторанних інновацій” має наскрізний характер.

7. ТЕМАТИКА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ.

Самостійна робота як основна форма засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових занять та без участі викладача, передбачає особистісну орієнтовану організацію самоосвіти студента.

Діагностика якості самостійної роботи здійснюється викладачем при оцінюванні змістових модулів та на основі підсумкового контролю залікового модуля.

1. Місце та роль готельного та ресторанного бізнесу в системі народного господарства України

2. Міжнародні підходи щодо організації та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу

3. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку

4. Методичні основи управління діяльністю підприємств готельно-ресторанної індустрії

5. Економічний ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу та передумови його ефективного використання

6. Матеріально-технічна база та основні фонди підприємств готельно-ресторанної індустрії

7. Формування та ефективність використання оборотних фондів підприємств готельно-ресторанної справи

8. Характеристика трудових ресурсів підприємств готельного та ресторанного бізнесу

9. Фінансові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарств

10. Управління експлуатаційною діяльністю підприємств готельного господарства

11. Управління валовими доходами підприємств готельно-ресторанної індустрії

12. Управління поточними витратами та собівартістю послуг підприємств готельно-ресторанної індустрії

13. Управління прибутком та ефективністю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу

14. Ціноутворення на підприємствах готельно - ресторанної сфери

15. Якість обслуговування клієнтів як чинник розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії

8. ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ ТРЕНІНГУ

Тематика: аналіз діючої практики функціонування міжнародних мереж гостинності.

Порядок проведення:

1. Здійснити виїзд до відомих підприємств готельно-ресторанних мереж.
2. Ознайомитися із специфікою ресурсів мереж готельно-ресторанної сфери
3. Провести управлінську та сервісну оцінку потенціалу об'єктів мереж готельно-ресторанного бізнесу.
4. Представити результати проведеного тренінгу у вигляді невеликого групового звіту про дослідження підприємств мереж індустрії гостинності.

Література: 1; 3; 12; 18; 21; 22.

9. МЕТОДИ НАВЧАННЯ.

У навчальному процесі використовуються: лекції, практичні та індивідуальні заняття, групова робота, комунікативні техніки, реферування, а також методи опитування, тестування, ділові ігри, виконання комплексного практичного індивідуального завдання.

10. МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ.

В процесі вивчення дисципліни “Економічна оцінка готельно-ресторанних інновацій ” використовуються наступні методи оцінювання навчальної роботи студента:

- поточне тестування та опитування;
- підсумкове тестування по кожному змістовому модулю;
- оцінювання виконання КППЗ;
- ректорська контрольна робота;
- залік.

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%
Усне опитування під час занять (1-5 теми) – 10 балів за тему – макс. 40 балів	Усне опитування під час занять (6-10 теми) 6 балів за тему – макс. 30 балів	Підготовка КППЗ – макс. 40 балів

Модульна контрольна робота (теми 1-4) – макс. 60 балів	Модульна контрольна робота (теми 5-9) – макс. 70 балів	Захист КПЗ – макс. 40 балів Участь у тренінгах – макс. 20 балів
--	--	--

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ МАТЕРІАЛІВ ТА МЕТОДИЧНИХ ВКАЗІВОК.

№	Найменування	Номер теми
1.	Електронний варіант лекцій	1-10
2.	Самостійна робота студента (електронний варіант)	1-10
3.	Комплексне практичне індивідуальне завдання студента	1-10

12. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Господарський кодекс України № 436-ІУ від 16.01.2003 [Електронний 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» [Електронний 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.- практ. 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](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.