

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Економіка суб'єктів готельного бізнесу

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол №12 від 20.05.2025р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Економіка суб'єктів готельного бізнесу
Викладач (-і)	Мендела Ірина Ярославівна
Контактний телефон викладача	0665201636
E-mail викладача	iruna.mendela@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Економіка суб'єктів готельного бізнесу» спрямована на формування у студентів сучасного економічного мислення та глибоких знань щодо функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Студенти розвивають основні принципи організації, управління та підвищення ефективності діяльності суб'єктів готельного господарства в умовах ринкової економіки. Практичні навички, здобуті під час курсу, дозволять майбутнім спеціалістам ефективно управляти підприємствами готельного бізнесу.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: формування у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань щодо економічного механізму функціонування підприємства; оволодіння практичними навиками, які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи. Успішне досягнення мети можливе за умови якісного засвоєння матеріалів лекційного курсу та завдань, що виносяться на семінарські заняття, самостійну роботу.

Цілі курсу: формування необхідної сукупності теоретичних і практичних знань з управління економікою в сучасних умовах господарювання; вивчення прикладних аспектів економіки і принципів організації та ефективності функціонування суб'єктів готельного бізнесу.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН 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.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
-------------	--------------------

лекції		30/10 годин	
семінарські		30/10 годин	
самостійна робота		120/160 годин	
Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
1	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	Нормативний
Тематика навчальної дисципліни			
Тема		кількість год.	
		лекції	заняття сам.роб.
Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання		2	2 12
Тема 2. Управління підприємствами		2	2 12
Тема 3. Теорія поколінь та спіральна динаміка в управлінських підходах		4	4 14
Тема 4. Персонал підприємства		4	4 14
Тема 5. Система оплати праці та преміювання в готельному бізнесі		4	4 14
Тема 6. Інвестиційні ресурси готельного підприємства		2	2 14
Тема 7. Інноваційні процеси на підприємстві		4	4 14
Тема 8. Витрати і ціни на продукцію		4	4 14
Тема 9. Показники ефективності готелю		4	4 12
Заг:		30	30 120
6. Система оцінювання навчальної дисципліни			
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 30 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 40 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 10 балів – екзамен		
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел		
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі		
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт		
Підсумкова екзаменаційна оцінка	Форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї дисципліни		
7. Політика курсу			
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі		
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього		

	розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot, участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали (максимум 100 балів за пройдений курс), пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші (наприклад, «Твій перший стартап» і/або «Бренд-айдентика»), які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована література

1. Економіка підприємства : навч. посіб. / [Л. С. Шевченко, О. С. Марченко, О. А. Гриценко та ін.] ; за заг. ред. Л. С. Шевченко. 3-тє вид., перероб. і допов. Харків : Право, 2021. 212 с.
2. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.
3. Економіка підприємства [Текст] : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк : Вежа-Друк, 2021.
4. Інноваційний розвиток підприємства [текст]: навч.посіб./ Пугач А.М., Демчук Н.І., Довгаль О.В., Крючко Л.С., Тягло Н.В. ФОП Швець В.М., 2018. 348с.
5. Лактіонова О. А. Навчальний посібник з дисципліни «Інвестування». Донецький національний університет імені Василя Стуса Вінниця. 2019. 256 с.
6. Мендела І.Я. Економіка підприємства. Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 50–55.
7. Основи підприємництва: Підручник / [Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та ін.] ; під заг. ред. Н.В. Валінкевич. Житомир : ЖДТУ, 2019. 493 с.

8. Антимонопольний комітет України. URL: <https://amcu.gov.ua/>
9. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
10. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>
11. Міністерство економіки України. URL: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>
12. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>
13. Фінансове планування. URL: <https://harazd.bank.gov.ua/>

Викладач

доцент кафедри
готельно-
ресторанної та
курортної справи
І.Я.Мендела