

	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи	
---	--	---

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №1 від 27 серпня 2025 р.

Назва курсу	Економіка готельного та ресторанного господарства
Викладач	Ірина ЖУРИЛО, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи
Контактний телефон викладача	+38(050)457-54-38
E-mail:	zhuriloiv@gmail.com
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Обсяг та ознаки дисципліни	Нормативна дисципліна. Змістовних модулів – 2. Форма контролю: залік Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120, у т.ч. лекції – 32 годин, практичні заняття – 16 годин, самостійна робота – 72 годин. Формат: очний (Offline / Face to face) / дистанційний (Online) Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до Графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Messenger, Telegram, Instagram, WhatsApp за домовленістю
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні, разом із тим ефективність вивчення і засвоєння дисципліни підвищиться, якщо здобувач попередньо опанував дисципліни математичного та інформаційного циклів.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Економіка готельного та ресторанного господарства» є формування у здобувачів сучасного економічного мислення та системи спеціальних знань з економіки готельно-ресторанного господарства, засвоєння особливостей прояву економічних законів і закономірностей в економічній діяльності підприємств готельної та ресторанної сфер, набуття практичних навичок і прийомів економічного обґрунтування обсягів реалізації послуг, витрат ресурсів, собівартості, доходів, прибутку, рентабельності та цін на послуги підприємств в готельно-ресторанному бізнесі.

Завдання навчальної дисципліни «Економіка готельного та ресторанного господарства»:

– дослідження організаційно-економічних умов функціонування підприємств готельного та ресторанного сектору, їх ролі та місця в економіці країни;

- вивчення основ виробничої діяльності та планування товарообігу на підприємствах ресторанного господарства, а також експлуатаційної діяльності підприємств готельного бізнесу;
- вивчення системи показників, що характеризують господарську діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу;
- засвоєння методичних основ оцінки та управління результативними показниками діяльності підприємств готельної та ресторанної індустрії;
- вивчення понятійного апарату та інструментарію управління ресурсним потенціалом підприємств ресторанної та готельної індустрії;
- формування практичних навичок роботи щодо визначення основних економічних показників діяльності підприємства сфери готельного та ресторанного бізнесу
- набуття навичок формування витрат та особливостей калькулювання собівартості послуг в готелях і на продукцію ресторанних закладів;
- вибір ефективних методів обґрунтування виробничої програми підприємств;
- обґрунтування планів реалізації готельної та ресторанної продукції, формування доходу та прибутку;
- засвоєння порядку та особливостей формування цін на послуги готельних підприємств та продукцію ресторанного господарства, а також особливостей процесу та прогресивних методів ціноутворення;
- вивчення основ формування фінансових результатів для підприємств даного сектору;
- вивчення основ та особливостей стратегічного і фінансового планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу;
- формування теоретичних знань з питань стратегії та тактики діяльності підприємств готельної та ресторанної сфери в сучасних умовах господарювання;
- визначення методів оцінки та шляхів підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного господарства та їх продукції;
- визначення сутності економічних ризиків, причин їх виникнення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу та окреслення шляхів запобігання банкрутству.

2. Результати навчання (компетентності)

Відповідно до вимог освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа» у результаті вивчення дисципліни «Економіка готельного та ресторанного господарства» здобувач повинен виробити ключові компетентності, зокрема:

1. Інтегральну компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

2. Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 02. 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.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

2. Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. 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 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

3. Програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

При організації освітнього процесу в ЦНТУ здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до таких нормативних документів, як: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркового навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

4. Програма навчальної дисципліни

Назва та зміст теми	Кількість годин	Завдання
Модуль 1. Підприємство ГРС як суб'єкт господарювання, його програма та ресурсне забезпечення		
Тема 1. Предмет та методологія курсу «Економіка готельного та ресторанного господарства» Актуальність і мета вивчення дисципліни «Економіка ГРГ». Походження терміну «економіка» та його зміст. Об'єкт і предмет економіки ГРГ як наукової дисципліни. «Економіка ГРГ» як складова частина комплексу економічних і математичних наукових дисциплін. Методологія вивчення курсу та її основи.	Л – 1, СР - 1	Опрацювати теоретичний матеріал
Тема 2. Підприємства готельного та ресторанного бізнесу як суб'єкти господарювання Підприємство ГРС як відкрита економічна	Л - 2, СЗ - 2 СР - 5	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для

система. Ринкова модель підприємства. Структура його зовнішнього оточення. Сутність, форми і переваги підприємницької діяльності. Поняття підприємства в ринковій економіці. Місія і цілі діяльності підприємства. Головні напрями діяльності підприємства (маркетингова, інноваційна, виробнича, економічна та соціальна діяльність). Підприємства індустрії гостинності. Готельний та ресторанний бізнес як елементи індустрії гостинності. Особливості і функції підприємств ГРС. Практичне значення класифікації підприємств. Виокремлення підприємств за окремими ознаками: мета і характер діяльності; форма власності майна; належність капіталу; правовий статус і форма господарювання; галузево-функціональний вид діяльності; технологічна (територіальна) цілісність і ступінь підпорядкування; розміри за чисельністю працівників. Система пільгового підприємництва (франчайзинг). Групування готельного фонду за окремими ознаками (види готелів). Класифікація закладів ресторанного господарства. Правові основи функціонування підприємства. Поняття юридичної особи. Статутний капітал, джерела його формування. Правові основи функціонування підприємства та основні правові акти, які його регулюють: Цивільний кодекс України. Закон України «Про особливості регулювання діяльності юридичних осіб окремих організаційно-правових форм у перехідний період та об'єднань юридичних осіб». Статут підприємства. Колективний договір.		самоконтролю знань 3. Підготувати доповідь-презентацію або есе за індивідуальним завданням.
Тема 3. Основні фонди (ОФ) підприємства. Поняття «матеріально-технічна база ГРГ», «засоби праці», «предмети праці», «виробничі фонди підприємства». Основні фонди як основа матеріально-технічної бази підприємств ГРГ. Класифікація ОФ підприємств ГРГ за характером участі у виробничо-експлуатаційному процесі. Поняття «основні фонди» «основні засоби» та «необоротні активи підприємства». Класифікація груп основних засобів та інших необоротних активів відповідно до стандартів бухгалтерського обліку. Активна і пасивна частини ОФ. Власні та орендовані ОФ. Структура ОФ. Види оцінки основних фондів, сфера їх використання. Натуральні показники оцінки. Вартісна оцінка основних фондів та її види: первісна і відновлена, повна та залишкова вартість основних фондів. Ліквідаційна вартість основних фондів.	Л - 3 ПЗ - 2 СР - 6	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань. 3. Розв'язання практичних задач. 4. Розв'язання практичної задачі за індивідуальним варіантом.

Фізичне (матеріальне) та економічне спрацювання основних фондів. Види фізичного спрацювання та техніко-економічного старіння засобів праці та форми їх усунення. Джерела початкового формування матеріально-технічної бази підприємства. Просте і розширене відтворення ОФ. Амортизаційні відрахування ОФ: поняття, роль в економічному механізмі, виконувані функції та методи визначення. Мета і види аналізу сучасного стану та ефективності використання ОФ. Показники економічної ефективності використання ОФ, оцінки ступеню їх зношеності. Напрями підвищення ефективності роботи обладнання готелів і ресторанів.		
Тема 4. Оборотні засоби та обігові кошти підприємства Елементний склад оборотних засобів, характеристика товарних запасів, незавершеного виробництва, витрат майбутніх періодів. Виробничо-експлуатаційна (стадійна) структура оборотних засобів. Показники та шляхи кращого використання матеріальних ресурсів. Сучасна політика ресурсозбереження та ефективність її здійснення. Елементний склад фондів обігу. Обігові кошти підприємства, період їх обігу та джерела формування. Поняття «оборотні активи». Види оборотних активів: за формами функціонування у конкретному періоді часу; за ступенем ліквідності. Планування потреби в обігових коштах готелів та ресторанів. Поняття нормативу обігових коштів. Види обігових коштів в залежності від особливостей планування потреби у них. Методи нормування обігових коштів. Визначення нормативів обігових коштів для фінансування: запасів сировини, напівфабрикатів і товарів; нормованих грошових коштів; запасів інших товарно-матеріальних цінностях, що нормуються; загального нормативу Особливості запасів ресторанного господарства. Поняття поточних і сезонних запасів. Види товарних запасів за часом. Середній запас сировини і товарів за місяць. Рівень товарних запасів у днях обороту. Методи планування товарних запасів. Методика визначення нормативів власних обігових коштів у товарних запасах за кожною товарною групою і загального нормативу обігових коштів підприємства. Продуктовий баланс. Ефективність управління обіговими коштами готелів і ресторанів, її основні завдання та показники оцінки.	Л - 2 ПЗ - 2 СР - 5	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань. 3. Розв'язання практичних задач. 4. Розв'язання практичної задачі за індивідуальним варіантом.
Тема 5. Нематеріальні ресурси та активи Нематеріальні ресурси як складова частина потенціалу підприємства. Об'єкти інтелектуальної власності підприємств ГРГ, їх види та	Л – 2 СР - 5	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для

характеристики. Сутність категорії нематеріальні активи, їх склад. Принцип юридичного захисту об'єктів інтелектуальної власності. Охоронні документи, які засвідчують право власності на них. Реалізація права власності на нематеріальні ресурси. Ліцензійна угода. Ліцензії та їхні види. Способи розрахунків за ліцензію. Підходи до визначення вартості окремих об'єктів інтелектуальної власності. Визначення норм і сум амортизації нематеріальних активів.		самоконтролю знань.
Тема 6. Трудові ресурси підприємств готельного та ресторанного бізнесу Специфіка праці в готелях і у ресторанах. Продуктивна і непродуктивна праця фахівців закладу харчування. Культура обслуговування споживачів. Поняття «трудові ресурси», «персонал підприємства». Поділ персоналу підприємств ресторанного господарства за характером виконуваних функцій. Класифікація персоналу готельних підприємств залежно від наявності контакту з гостем, за характером виконуваних функцій, за приналежністю до служб або відділів. Класифікація персоналу за професіями і спеціальностями, за кваліфікаційним рівнем. Розрахунки різних видів структур персоналу. Основні напрями формування трудових ресурсів підприємств ГРГ. Поняття явочної, облікової та середньооблікової чисельності персоналу підприємства. Методи планування кількості працівників. Розрахунок планової чисельності різних категорій працівників підприємств ресторанного господарства.. Розрахунок кількісного складу персоналу готелю.. Врахування при нормуванні персоналу переваг роботи бригадним методом. Показники руху (обороту) персоналу. Продуктивність праці як економічна категорія. Рівень продуктивності праці в ресторанах: показники і фактори впливу. Методи визначення виробітку. Рівень продуктивності праці в готелях: показники і фактори впливу. Оцінка результативності трудових затрат у готельному господарстві за їх ефективністю. Порівняльна характеристика понять «продуктивність праці» й «ефективність праці». Напрями підвищення продуктивності праці.	Л - 2 ПЗ - 1 СР - 4	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань. 3. Розв'язання практичних задач.
Тема 7. Оплата праці працівників ГРБ Поняття оплати праці. Основна заробітна плата і додаткова оплата праці. Основні функції заробітної плати (відтворювальна, стимулююча,	Л - 2 ПЗ - 1 СР - 5	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для

регулювальна, соціальна) та їх реалізація. Державна політика оплати праці. Механізм державного регулювання оплати праці та соціального захисту. Політика оплати праці на рівні підприємства та його підрозділів. Договірне регулювання оплати праці найманого персоналу шляхом укладання різнорівневних тарифних угод. Регулювання оплати праці на основі колективного договору. Тарифно-посадова система оплати праці. Її сутність та основні елементи (тарифні сітки, тарифні ставки; схеми посадових окладів). Штатний розклад підприємства. Форми та системи оплати праці: сутність, показники, умови застосування. Системи погодинної і відрядної форм оплати праці. Безтарифна форма оплати праці. Фактори, що визначають величину заробітної плати: кваліфікаційний рівень працівника, коефіцієнт його трудової участі та фактично відпрацьований час. Підходи до їхнього встановлення. Алгоритм визначення рівня заробітної плати кожного члена трудового колективу. Контрактна форма найму та оплати праці. Використання в готелях і ресторанах контрактної форми найму та оплати праці. Контракт як вид трудового договору, його особливості, зміст, умови розірвання.		самоконтролю знань. 3. Розв'язання практичних задач. 4. Розв'язання практичної задачі за індивідуальним варіантом.
Тема 8. Експлуатаційна програма готельного підприємства Сутність експлуатаційної програми готелю. План експлуатаційної діяльності готелю: забезпечення обґрунтованості і структурні елементи. Експлуатаційна програма: зміст, показники, аналіз ефективності використання номерного фонду, чинники впливу. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства. Організація контролю показників експлуатаційної діяльності. Оперативні показники експлуатаційної програми. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю. Етапи процесу планування експлуатаційної програми готельного підприємства, її натуральні та вартісні показники. Розробка та обґрунтування плану доходів від додаткових послуг. Деталізація планів до рівня оперативних. План підвищення якості експлуатаційної діяльності готелю: його мета і складові.	Л – 2 СР – 5	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань.
Тема 9. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу Сутність, склад, структура і характеристика	Л – 2 СР – 5	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на

видів продукції ресторанних закладів. Сутність та склад роздрібного, оптового та загального (валового) товарообороту підприємств ресторанного господарства. Аспекти товарообороту як економічного показника. Вплив показників обсягів реалізації продукції, товарів і послуг підприємств ресторанної індустрії на ефективність їх функціонування. Методики економічного аналізу плану випуску продукції і товарообороту ресторану: етапи, показники та завдання. Виробнича програма ресторану: сутність і методи планування (метод прямого розрахунку: метод на основі пропускної здатності залу ресторанного закладу; метод на основі виробничої потужності виробничого цеху; метод на основі планового меню з урахуванням можливого попиту споживачів).		питання для самоконтролю знань.
Модуль 2. Витрати, собівартість й ціни в ГРГ, фінансова та інвестиційна діяльність, ефективність та безпека функціонування		
Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарствах Економічна сутність поточних витрат підприємств ГРГ та їх класифікація (за видами діяльності; за економічними елементами; за калькуляційними статтями; за ступенем реагування на зміну обсягів діяльності; за способом віднесення на собівартість одиниці продукції (послуг); за ступенем однорідності; за центрами відповідальності (місцем виникнення); за можливістю контролю; за принципами організації (управління)). Поняття і значення собівартості продукції (послуг). Експлуатаційна та повна собівартість одиниці послуг розміщення в готелі. Рекомендована номенклатура калькуляційних статей собівартості. Зовнішні та внутрішні фактори впливу на собівартість послуг готелів. Структура собівартості продукції ресторанного господарства. Склад витрат виробництва, витрат обігу та витрат організації споживання. Фактори впливу на рівень витрат ресторанів. Сутність і значення калькуляції страв у громадському харчуванні. Технологічна карта страви. Методи розрахунку вартості страв. Калькуляційна технологічна карта страви: призначення, елементи, порядок створення в електронній системі Poster.	Л - 4 ПЗ - 2 СР - 9	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань. 3. Розв'язання практичних задач. 4. Розв'язання практичної задачі за індивідуальним варіантом. 5. Виконання індивідуального розрахункового завдання.
Тема 11. Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності ГРГ. Напрями діяльності підприємства з формування та раціонального використання фінансових коштів.	Л - 2 ПЗ - 2 СР - 5	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для

Класифікація джерел фінансування. Складання фінансового плану підприємства. Обчислення необхідних обсягів власного капіталу і позикових коштів. Прибуток і дохід як основні показники фінансових результатів діяльності підприємства. Види прибутку. Джерела формування прибутку і доходу підприємства. Валовий, чистий та реінвестований прибуток. Маржинальний дохід. Загальноприйнята практика використання прибутку підприємства. Визначення суми прибутку до оподаткування. Зростання прибутковості підприємства під впливом дії окремих чинників. Валовий дохід підприємств ресторанного господарства: поняття, склад, фактори впливу. Етапи аналізу показника реалізованих торговельних надбавок і націнок. Оцінка господарської діяльності підприємств ресторанного господарства на основі прибутку Оцінка фінансово-економічного стану (ФЕС) підприємства: характеристика, значення, інформаційна база, групи розрахункових показників (прибутковість, ділова активність; фінансова стійкість; платоспроможність підприємства. Економічна сутність і загальний методологічний підхід до вимірювання ефективності виробництва, господарської діяльності підприємства. Змістова характеристика видів ефективності: за наслідками економічної та соціальної; за місцем отримання ефекту – локальної та народногосподарської; за ступенем збільшення ефекту – первісної та мультиплікаційної; за метою визначення абсолютної та порівняльної. Критерії ефективності виробництва. Система показників ефективності виробництва (узагальнююча); показники використання праці (персоналу), виробничих фондів, фінансових коштів. Методичні підходи до оцінки соціальної ефективності діяльності підприємства. Чинники підвищення ефективності виробництва.		самоконтролю знань. 3. Розв’язання практичних задач.
Тема 12: Ціноутворення на підприємствах ГРБ Ціна: сутність, виконувані функції. Значення цін і ціноутворення для діяльності готелів та закладів харчування. Специфіка формування цін в ресторанных закладах. Порядок формування продажних цін на продукцію власного виробництва. Націнотні категорії підприємств ресторанного господарства. Структура продажної ціни готової продукції. Особливості процесу ціноутворення на підприємствах готельного	Л – 3 ПЗ – 2 СР – 6	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань. 3. Розв’язання практичних задач.

бізнесу. Елементи ціни готельного місця. Ефективність гнучкого підходу до ціноутворення. Цінова еластичність попиту. Її сутність і визначення. Точкова і дугова еластичність попиту. Концепція еластичності попиту за доходом. Перехресна еластичність попиту за ціною. Формування в ціні товарних податків. Сутність та порядок формування в ціні товарних податків (акцизного збору та ПДВ). Цінова політика і цінова стратегія підприємства ГРБ. Цінова політика: сутність та аналіз чинників, який їй передуює. Поняття цінової стратегії. Групи та типові види стратегій ціноутворення (низьких цін, високих цін, нейтрального ціноутворення). Чинники їх ефективності. Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств ГРБ. Методи визначення цін, які використовуються в світовій практиці, їх класифікація і характеристика.		
Тема 13. Інвестиційні ресурси Сутнісна характеристика інвестицій. Функціонально-елементний склад інвестицій підприємства. Внутрішні та зовнішні джерела інвестування. Різновиди та структура капітальних вкладень, тенденції її зміни у часі. Цінність грошей у часі. Методичні підходи до визначення ефективності інвестицій, адаптовані до ринкових умов господарювання, їх основоположні принципи та фінансово-економічні показники: грошовий потік, ставка дисконту, теперішня і майбутня вартість, початкові інвестиції, чиста теперішня вартість, індекс доходності, термін окупності інвестицій, внутрішня норма (ставка) доходності, господарський ризик Сучасні підходи до оцінки ефективності виробничих інвестицій. Загальні положення методології визначення ефективності виробничих інвестицій. Методика оцінки ефективності виробничих інвестицій з урахуванням грошових потоків, ставки дисконту (капіталізації), господарського ризику та інфляції. Показники оцінки ефективності виробничих інвестицій: чистий приведений дохід, індекс доходності, період окупності, внутрішня норма доходності. Формування і регулювання фінансових інвестицій (цінних паперів). Фінансові інвестиції (цінні папери): поняття, види, формування і регулювання. Фондовий ринок і його учасники.	Л - 3 ПЗ - 2 СР - 6	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для самоконтролю знань. 3. Розв'язання практичних задач.
Тема 14. Економічна безпека та антикризова діяльність підприємства Багатоаспектне тлумачення економічної безпеки різнорівневих суб'єктів господарювання. Об'єктові	Л – 2 СР - 5	1. Опрацювати теоретичний матеріал. 2. Дати відповіді на питання для

види економічної безпеки за типами суб'єктів, сферами життєдіяльності та конкретними предметами. Способи оцінки економічної безпеки підприємства та інших суб'єктів господарювання. Можливі загрози для економічної безпеки господарюючого суб'єкта. Збитки від зниження рівня економічної безпеки окремо взятого і певної сукупності підприємств. Основні ознаки достатнього рівня економічної безпеки підприємства за умов ринкової системи господарювання. Зниження до критичної межі рівня економічної безпеки як основна причина настання кризового стану підприємства. Поняття економічної кризи підприємства. Легка, важка і катастрофічна економічна криза; основні причини та наслідки. Фази реакції керівництва фірми на настання економічної кризи: шоку, оборонного відступу, визнання кризи, адаптації і зміни поведінки. Розробка програми виходу з економічної кризи. Основні групи чинників, що формують належний рівень економічної безпеки підприємства (безпосередні чинники виробництва, стабільний попит на продукцію, надійність постачальників, зовнішня конкуренція, державне економічне регулювання діяльності підприємства, надійний захист комерційної таємниці, компетентність керівництва фірми). Розробка власної довгострокової стратегії формування високого рівня економічної безпеки фірми. Необхідні заходи і ресурси для реалізації стратегії досягнення належної економічної безпеки господарюючого суб'єкта.	самоконтролю знань.
---	----------------------------

*Л – лекція, СЗ – семінарське заняття, ПЗ – практичне заняття, СР – самостійна робота здобувача

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю студентів, усне опитування, перевірка виконання індивідуальних розрахункових завдань, тестовий контроль.

Форма підсумкового контролю: залік.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, участі в лекційних дискусіях, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Здобувач має можливість отримати додаткові заохочувальні бали за: виступ з доповіддю на секційному засіданні науково-практичної конференції, публікацію статей, тез за тематикою дисципліни, участь у предметній олімпіаді з економіки підприємства, участь у наукових гуртках, та за проходження сертифікатних програм, майстер-класів, семінарів, тренінгів.

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання,

здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральноукраїнському національному технічному університеті.

Контроль на лекційних та практичних заняттях передбачає оцінювання: рівня знань, продемонстрованих: під час виступів з доповідями-презентаціями; за підсумками написання есе, виконання індивідуальних завдань, складання тестів; за результатами поточного опитування, розв'язання розрахункових практичних задач.

Критеріями оцінки є:

а) при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та додаткової літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки;

б) при написанні есе:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- самостійність виконання завдання;
- дотриманням вимог щодо оформлення письмової роботи;

в) при виконанні розрахункових завдань:

- правильність і своєчасність їх виконання;
- розуміння здобувачем застосовуваних методичних підходів, їх мети і логіки при проведенні необхідних розрахунків та аналізу;
- широта використаних наукових джерел;
- активність роботи у команді;
- здатність надавати дієві рекомендації щодо вирішення проблем іншим здобувачам, дискутувати з ними;
- дотриманням вимог щодо оформлення розрахункової роботи.

Завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння здобувачем базового програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни, уміння вирішувати практичні завдання тощо.

Підсумковий (модульний) контроль проводиться за білетами, які включають блоки теоретичних тестових питань і практичних завдань за темами курсу, що дає можливість викладачу об'єктивно оцінити знання здобувача у повному обсязі.

Остаточна оцінка за курс розраховується відповідно до табл. 1:

Таблиця 1 – Схема нарахування балів здобувачу за виконання окремих видів робіт

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл максимальної кількості балів за модульними контролями	
				I	II
Розв'язання практичних задач	4	8	32	16	16
Поточне опитування	4	8	32	16	16
Доповідь-	6	1	6	6	-

презентація, есе					
Тестове опитування	15	2	30	15	15
Всього			100	53	47

Максимальний бал за участь в поточному опитуванні (максимальний бал – 4), доповідь-презентація, есе (максимальний бал – 6) на практичних заняттях здобувач отримує за:

- повний, розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми;
- повний перелік необхідних для розкриття змісту питання економічних категорій та законів;
- виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу;
- здатність здійснювати порівняльний аналіз різних концепцій і підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення;
- демонстрацію здатності висловлювати та аргументувати власне ставлення до альтернативних поглядів на дане питання;
- використання актуальних фактичних та статистичних даних, що підтверджують тези відповіді на питання;
- знання необхідних положень законів і нормативних матеріалів України з обов’язковим посиланням на них під час розкриття питань, які того потребують;
- засвоєння питань програми курсу відповідно до основної та додаткової літератури. Оцінка знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищий бал. За неготовність до заняття здобувач отримує 0 балів.

При виконанні тестування здобувач виконує тест з тем відповідного модулю, який складається з 15 тестових питань, кожне з яких оцінюються в один бал кожне.

При розв’язуванні практичних задач здобувач може отримати:

4 бали – якщо практичне завдання розв’язано самостійно і вірно;

3 бали – якщо в практичному завданні допущено незначні помилки;

2 бали – якщо завдання розв’язано вірно не менше, ніж на 50% від загального обсягу;

1 бал – якщо завдання розв’язано вірно менше половини обсягу завдання;

0 балів – якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 100 балів, в тому числі за перший модульний контроль – 53 балів, за другий рубіжний контроль – 47 бали.

Кількість балів, одержаних здобувачем вищої освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Для переводу підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, вираженої у балах, у семестрову оцінку за національною шкалою та в залікову оцінку за шкалою ЄКТС використовується шкала (табл. 2).

Таблиця 2 – Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ – в загальному правильна робота з		74-81

	певною кількістю грубих помилок		
D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (задовільно)	64-73
E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як скласти повторно	2 (незадовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота		1-34

Рівень знань здобувачів вищої освіти за національною шкалою відповідає таким критеріям:

– «відмінно» – здобувач вищої освіти досконало засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповіді, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

– «добре» – здобувач вищої освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, аргументовано викладає його, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

– «задовільно» – здобувач вищої освіти, в основному, володіє теоретичними знаннями з навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

– «незадовільно» – здобувач вищої освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, наукове мислення відсутнє, практичні навички не сформовані.

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основні:

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.
2. Бугіль С.Я. Економіка туристичного підприємства: конспект лекцій. Львів: ЛНАУ, 2019. 106 с.
3. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор – Видавництво, 2016. 378 с.
4. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А.Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
5. Горбач Л.М. Економіка підприємства: навч. посіб. К.: Вид. дім «Кондор», 2024. 620 с.
6. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2007. 224 с.
7. Економіка підприємства: підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2024. 700 с.
8. Козловський Є.В. Правове регулювання туристичної діяльності. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 272 с.

9. Короленко К. В., Безкоровайна Л. В., Сущенко Л. П. Організація туристичної діяльності: навчальний посібник. Київ: ТОВ «Козарі», 2011. 162 с.
10. Мальська М.П. Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 544 с.

Додаткові:

1. Аветисова А.О. Економіка підприємства. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. 190 с.
2. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. К.: Знання України, 2002. 358 с.
3. Бабарицька В.К., Малиновська О.Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту: навчальний посібник. Київ: Альтерпрес, 2004. 288 с.
4. Більовська О.О., Майстро Р.Г. Особливості підприємницької діяльності в умовах воєнного стану в Україні. Вісник НТУ «ХП». Економічні науки. 2023. №2. URL: <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/a446ba22-d608-4a23-9133-69d895e83fe8/content>.
5. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 600 с.
6. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. пос. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 308 с.
7. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практикум. Навч. посібник. К.: Вид-во ПП «Магнолія 2006», 2025. 208 с.
8. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
9. Міска В.Г. Економіка підприємства ресторанного господарства: оп. к-т лекц. КНТЕУ. Київ: 2011. 122 с.
10. Міщенко Н.Г. Економіка підприємства: теорія і практикум. Навч. посібник. К.: Вид-во ПП «Магнолія 2006», 2024. 688 с
11. Мунін Г. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник / під заг. ред.: М. М. Поплавського, О. О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 458 с.
12. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : КНТЕУ, 2017. 465 с.
13. Сулим М.В., Пенцак О.С. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків: підруч. для студ. вищ. навч. закл. рек. МОНУ. Львів: Новий Світ-2000, 2019. 332 с.
14. Ткаченко Т.І., Гаврилук С.П. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2010. 179 с.

Законодавчі та нормативні документи:

1. Закон України «Про захист економічної конкуренції» від 11.01.2001 № 2210-III // Відомості Верховної ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2210-14#Text>.
2. Закон України «Про особливості регулювання діяльності юридичних осіб окремих організаційно-правових форм у перехідний період та об'єднань юридичних осіб» від 09.01.2025. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4196-20#Text>.
3. Кодекс законів про працю України. Кодекс від 10.12.1971 №322-VIII (чинна редакція). URL: <https://ips.ligazakon.net/document/KD0001>.
4. Податковий кодекс України: Кодекс від 02.12.2010 №2755-VI (чинна редакція). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>.
5. Про підприємництво. Закон від 07.02.1991 № 698-XII (Поточна редакція). URL: <https://ips.ligazakon.net/document/T069800>.

6. Цивільний кодекс України: Кодекс від 16.01.2003 №435-IV (чинна редакція). URL: <https://ips.ligazakon.net/document/T030435>.

Інформаційні ресурси:

1. Інститут економічних досліджень та політичних консультацій. URL: www.ier.kiev.ua.
2. Державна служба статистики України URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
3. Регіони України: статистичний щорічник. URL: www.ukrstat.gov.ua.
4. Статистична звітність емітентів України. URL: www.smida.gov.ua/db/emitent.
5. Інформаційні ресурси бібліотек:
 - Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua/>
 - Бібліотека ім. В.Г. Короленко. URL: <http://korolenko.kharkov.com/>
 - Бібліотека ХНТУСГ. URL: <https://library.khntusg.com.ua/>
 - Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
 - Студентська електронна бібліотека URL: <http://www.lib.ua-ru.net/>
6. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
7. Періодичні видання (журнали, тижневики):
 - Актуальні проблеми економіки: <http://eco-science.net/Arhive.html>.
 - Бізнес Інформ. URL: www.business-inform.net.
 - Економіка України. URL: <https://journals.ua/business/ekonomika-ukrainy-ukrainskiy>.
 - Економіка, фінанси, право: <http://efp.in.ua/en>.
 - Економічний Часопис XXI. URL: <http://soskin.info/ea/avtory.html>.
 - Фінанси України. URL: <https://finukr.org.ua/>.
8. Сайти державних органів влади:
 - Верховної Ради України: www.rada.gov.ua.
 - Державної податкової адміністрації України: www.sta.gov.ua.
 - Кабінету Міністрів України: www.kmu.gov.ua.
 - Державної митної служба України: www.customs.gov.ua.
9. Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>.
10. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 №324/95-ВР. Відомості Верховної Ради України. 1995. № 31. Ст. 241. Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015 р., Відомості Верховної Ради України. 2015. № 23. ст. 158. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1282-15>.
11. Звіти Всесвітньої туристичної організації. World Tourism Organization. URL: <https://tourlib.net/wto.htm>.
12. Закон України «Про особливості регулювання діяльності юридичних осіб окремих організаційно-правових форм у перехідний період та об'єднань юридичних осіб» від 09.01.2025. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4196-20#Text>.
13. Напрями діяльності Туристичної асоціації України. Туристична асоціація України. URL: <http://www.tau.org.ua/>
14. Цивільний кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text>.