

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ННІ
інститут міжнародних
туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«18» вересня 2024 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УПРАВЛІННЯ ФІНАНСАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

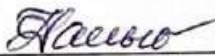
«17» вересня 2024 року, протокол №2

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Миколенко Олена Петрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «03» вересня 2024 року

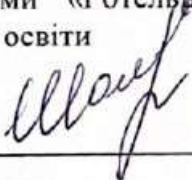
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій



(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

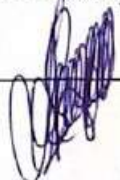


(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «17» вересня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»



(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«29» серпня 2024 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УПРАВЛІННЯ ФІНАНСАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

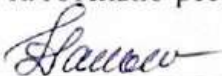
«29» серпня 2024 року, протокол №19

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Миколенко Олена Петрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 18 від «26» серпня 2024 року

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

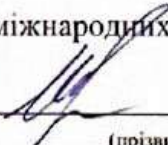


(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 16 від «28» серпня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу



(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “**Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві**” складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки **бакалавра** за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**.

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою дисципліни є: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок з управління фінансами підприємств індустрії гостинності, управління активами, зобов'язаннями, капіталом, доходами та витратами, пошук джерел фінансування діяльності, оптимізації витрат.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни “Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві” є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

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 09 – здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

ЗК 10 – здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

формування наступних фахових компетентностей

ФК 03 – здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

ФК 05 – здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 10 – здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 13 – здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 14 – Здатність використовувати фінансову інформацію, забезпечувати ефективне фінансування діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) сформують навички управління фінансами на підприємствах готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу, обґрунтовувати проекти розвитку бізнесу.

1.3. Кількість кредитів – 7.

1.4. Загальна кількість годин – 210.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	4-й
Семестр	
7-й	7-й
Лекції	
48 год.	14 год. (4 – ауд., 10 – дист.)
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
130 год.	196 год.
Індивідуальне завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

ПРН01 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН15 – Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН16 – Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН18 – Розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проєкти, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН19 – Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН23 – Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність бізнесу.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Управління фінансами в бізнесі

- основи, роль та функції фінансового менеджменту;
- специфіка фінансів та взаємодії фінансистів з власниками МСБ;
- фінансовий облік, його цінність.

Тема 2. Основні елементи фінансової звітності

- поняття фінансової звітності;
- активи підприємства, їх види;
- зобов'язання підприємства готельно-ресторанної індустрії;
- капітал підприємства, його різновиди;
- доходи та витрати підприємства.

Тема 3. Структура та мета фінансової звітності

- фінансовий баланс підприємства;
- звіт про прибутки й збитки; поняття прибутку;
- грошовий потік та звіт про рух грошових коштів.

Тема 4. Управління активами, зобов'язаннями та капіталом

- факторингові операції, управління дебіторською заборгованістю;
- фінансування активів, оптимальне співвідношення капіталу;
- структура капіталу підприємства;
- управління грошовими коштами.

Тема 5. Управління витратами та доходами

- різновиди витрат підприємства, їх визнання, собівартість продукції, послуги;
- визнання доходів підприємства, визначення поняття прибутку;
- формування собівартості, змінні та постійні витрати;
- маржинальна прибутковість та її використання для обґрунтування рішень;
- аналіз точки беззбитковості компанії CVP аналіз.

Тема 6. Показники результативності бізнесу

- показники ефективності діяльності готелю та ресторану;
- аналіз ділової активності підприємства;
- аналіз фінансового стану;

Тема 7. Фінансування бізнесу

- джерела фінансування діяльності бізнесу;
- короткострокові та довгострокові позики;
- фандрайзинг та грантові кошти;
- безповоротна фінансова допомога;
- інші джерела фінансування;

Тема 8. Фінансові ринки капіталів для бізнесу

- дохідність та ризик;
- відсоткові ставки, валютні операції;
- вартість грошей у часі;
- вартість різних джерел фінансування бізнесу.

Тема 9. Управління податками та витратами

- як відкрити власний бізнес;
- організаційно-правова форма для бізнесу;
- системи оподаткування для бізнесу;
- використання електронної комерції та відповідні витрати.

Тема 10. Оцінка інвестиційних проєктів у готельно-ресторанній індустрії

- поняття інвестицій в індустрії гостинності;
- інвестиції у інноваційні технології;
- поняття проєкту, основні елементи проєкту;
- методи оцінки інвестиційних проєктів.

Тема 11. Управління фінансами в умовах ризиків

- бізнес в умовах кризи, визначення перспектив та ризиків;
- фінансові аспекти бізнесу під час та після війни.

Тема 12. Організація роботи з підготовки екзаменаційної роботи

- брейнштормінг, формулювання питань;
- робота в команді;
- вирішення кейсу;
- підготовка презентації, організація проведення презентації.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Управління фінансами в бізнесі	16	4	2			10	16					16
Тема 2. Основні елементи фінансової звітності	17	4	2			11	17	2				15
Тема 3. Структура та мета фінансової звітності	19	4	4			11	19	2				17
Тема 4. Управління активами, зобов'язаннями та капіталом	17	4	2			11	17	2				15
Тема 5. Управління витратами та доходами	19	4	4			11	19	2				17
Тема 6. Показники результативності бізнесу	16	4	2			10	16					16
Тема 7. Фінансування бізнесу	17	4	2			11	17					17
Тема 8. Фінансові ринки капіталів для бізнесу	17	4	2			11	17	2				15
Тема 9. Управління податками та витратами	17	4	2			11	17	2				15
Тема 10. Оцінка інвестиційних проєктів у готельно-ресторанній індустрії	19	4	4			11	19	2				17
Тема 11. Кризове управління фінансами	17	4	2			11	17					17
Тема 12. Організація роботи з підготовки екзаменаційної роботи	19	4	4			11	19					19
Усього годин	210	48	32			130	210	14				196

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Управління фінансами в бізнесі	2
2	Тема 2. Основні елементи фінансової звітності	2
3	Тема 3. Структура та мета фінансової звітності	4
4	Тема 4. Управління активами, зобов'язаннями та капіталом	2
5	Тема 5. Управління витратами та доходами	4
6	Тема 6. Показники результативності бізнесу	2
7	Тема 7. Фінансування бізнесу	2
8	Тема 8. Фінансові ринки капіталів для бізнесу	2
9	Тема 9. Управління податками та витратами	2
10	Тема 10. Оцінка інвестиційних проєктів у готельно-ресторанній індустрії	4
11	Тема 11. Кризове управління фінансами	2
12	Тема 12. Організація роботи з підготовки екзаменаційної роботи	4
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тема 1. Управління фінансами в бізнесі <i>Завдання:</i> поглибити знання з основ фінансового менеджменту. Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 1, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563 Перегляньте відео в курсі. Визначте специфіку фінансів та особливості взаємодії фінансистів з власниками МСБ	10	16
2.	Тема 2. Основні елементи фінансової звітності <i>Завдання:</i> поглибити уявлення про елементи фінансової звітності. Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 2, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563 Опрацювати лекційний матеріал та виконати завдання, що запропоновані. Проаналізувати елементи балансу готелів, що надані в курсі.	11	15
3.	Тема 3. Структура та мета фінансової звітності <i>Завдання:</i> поглибити знання про правила складання фінансової звітності та її елементи Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 3, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563 Перегляньте відео. Підготуйте наступні питання. Відмінності P&L та Cash Flow. Критерії визнання подій у фінансах: касовий метод та нарахування. Звіт про фінансові результати – P&L. Як читати і робити висновки. Звіт про баланс та рух грошових коштів. Чи має фінансова звітність української та міжнародної компаній спільні риси? Чим вони відрізняються? Наскільки складною для розуміння виявилася ця інформація? Які висновки про фінансові результати цих компаній ви можете зробити?	11	17

4.	<p>Тема 4. Управління активами, зобов'язаннями та капіталом <i>Завдання:</i> ознайомитись різними технологіями управління активами, зобов'язаннями та капіталом Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 4, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563 Визначте наступні поняття. Оборотні активи. Управління оборотними активами. Форфетинг, управління дебіторською заборгованістю. Вирішіть завдання, що запропоновані за темою. Вирішіть завдання з фінансування активів готелю.</p>	11	15
5.	<p>Тема 5. Управління витратами та доходами <i>Завдання:</i> ознайомитись з принципами визнання доходів та витрат, підходами до управління витратами та доходами Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 5, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563 Ознайомтесь, як в готельно-ресторанній індустрії здійснюється формування собівартості. Які витрати є змінними, а які постійними. Маржинальна прибутковість та її використання для обґрунтування рішень. Розрахуйте завдання. Аналіз точки беззбитковості компанії CVP аналіз.</p>	11	17
6.	<p>Тема 6. Показники результативності бізнесу <i>Завдання:</i> ознайомитись з різними показниками результативності та прийняття рішень на основі даних Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 6, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563 Визначте показники ефективності наступні: 1) RevPAR 2) Occupancy 3) Average Daily Rate.</p>	10	16
7.	<p>Тема 7. Фінансування бізнесу <i>Завдання:</i> ознайомитись з різними джерелами фінансування, розрахунок їх вартості. Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 7, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563 Ознайомтесь з бізнес-янглами в Україні, які фінансують бізнес в готельно-ресторанній індустрії. Підготуйте презентацію. Вивчіть можливості фінансування бізнесу інвестиційними фондами. Підготуйте презентацію. Проаналізуйте грантові можливості, які надають різні організації. Однією з платформ є Бізнес. Дія, де розміщено перелік грантів та можливостей. Обговоріть з колегами. По кожному пункту потенційного залучення коштів (крім особистих ресурсів) сформуєте перелік програм і джерел, до яких можна потенційно звернутися.</p>	11	17

8.	<p>Тема 8. Фінансові ринки капіталів для бізнесу</p> <p><i>Завдання:</i> оволодіти інструментами залучення інвестицій з фінансових ринків, визначення реальної вартості.</p> <p>Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 8, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563</p> <p>Визначте, що таке фінансовий ринок, його можливості для розвитку бізнесу.</p> <p>Поняття доходності та ризику.</p> <p>Вартість грошей у часі</p> <p>Процентні ставки та курси валют: як формуються.</p>	11	15
9.	<p>Тема 9. Управління податками та витратами</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись з різними системами оподаткування, визначати оптимальний варіант для бізнесу.</p> <p>Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 9, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563</p> <p>Ознайомтесь самостійно за наданими посиланнями с системами оподаткування в Україні. Особливу увагу зверніть на спрощену систему та перелік податків, які потрібно адмініструвати та сплачувати в готельно-ресторанній індустрії.</p> <p>Обґрунтуйте систему оподаткування для невеликої кав'ярні в місті.</p>	11	15
10.	<p>Тема 10. Оцінка інвестиційних проектів у готельно-ресторанній індустрії</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись зі структурою інвестицій для започаткування бізнесу, обґрунтувати вартість залученого капіталу.</p> <p>Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 10, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563</p> <p>Надайте відповідь.</p> <p>В яких формах можуть здійснюватися інвестиції?</p> <p>Як визначається розмір інвестування?</p> <p>За допомогою яких методів, показників і критеріїв обґрунтовується ефективність інвестицій?</p>	11	17
11.	<p>Тема 11. Управління фінансами в умовах ризиків</p> <p><i>Завдання:</i> навчитись будувати заходи розвитку для бізнесу, функціонування в умовах ризиків та невизначеності</p> <p>Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 11, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563</p> <p>Надайте відповідь на питання.</p> <p>Як може проводитися оцінка ризиків?</p> <p>Яка основна мета розділу «Ризики»?</p> <p>Що включає в себе програма захисту від ризиків?.</p>	11	17
12.	<p>Тема 12. Організація роботи з підготовки екзаменаційної роботи</p> <p><i>Завдання:</i> навчитись вирішувати кейсові ситуацію</p> <p>Ознайомитись з матеріалами курсу «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві». Тема 12, що розміщений https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563</p> <p>Ознайомтесь з технологією Пітчінгу</p>	11	19
	Разом	130	196

6. Індивідуальне завдання
(індивідуальне завдання планом не передбачено)

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики / форми оцінювання
ПРН01	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація)	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, презентації, екзаменаційна робота
ПРН15	<i>Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	Лекція, аналіз нормативних документів, вирішення аналітичних задач	Оцінювання результатів виконання аналітичних завдань, екзаменаційна робота
ПРН16	<i>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	Робота в командах, аналітичне завдання, проведення досліджень	Оцінювання виконання аналітичних завдань, індивідуальної роботи, екзаменаційна робота
ПРН18	<i>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу</i>	Лекція, виконання творчих завдань у командах, проведення ринкового дослідження, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження, їх аналіз та презентації, екзаменаційна робота
ПРН19	<i>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація)	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, презентації, екзаменаційна робота
ПРН23	<i>Застосовувати дані фінансової звітності для прийняття управлінських рішень, вміти управляти фінансами</i>	Лекція, виконання творчих завдань у командах, проведення дослідження даних, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження, роботи з даними, екзаменаційна робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використанням сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. Методи контролю.

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, аналітичні завдання);
 - контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході індивідуальної / командної роботи студентів;
 - контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
 - контроль та оцінювання вмінь вирішувати аналітичні та інші завдання;
 - контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій;
 - оцінювання вмінь та навичок роботи зі статичними даними, їх обробки та прийняття рішень.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 5 балів (табл. 8.1). Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

Критерії та методи оцінювання

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,3
Робота над задачами, індивідуальними завданнями	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Робота над проєктними завданнями тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Підготовка та екзаменаційна робота	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій відповіді продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	16-20
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій відповіді продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	11-15
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проєкту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	6-10
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді продемонстрував низький рівень знань основного програмного матеріалу	1-5

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення екзамену. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення зазначених тем.

9. Схема нарахування балів

Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи												Разом	Екзамен	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12			100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	40	

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 10 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Структура екзамену:

Екзамен – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Підсумкове тестування за курсом (20 тестів по 1 балу) – 20 балів

Підготовка та вирішення кейсу – 20 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70 – 89	добре
50 – 69	задовільно
1 – 49	незадовільно

10. Рекомендована література

Основна література

1. Дистанційний курс: Миколенко О.П. Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2024-2025. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563#section-7>
2. Mykolenko O. Business Model Generation : Methodical Guidelines for Students who Major in Economic 051 / Mykolenko O.P.; People's Ukrainian Academy. – Kharkiv : PUA Publisher, 2017. – 28 p.
3. Страпчук С.І., Миколенко О.П., Попова І.А., Пустова В.В. Менеджмент. Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти. Вид. 2-ге переобл. і допов. Львів: Видавництво «Новий світ-2000», 2022. 356 с.
4. Бухтіарова А., Пахненко О., Белова, І. (2021). Управління фінансами, орієнтоване на результат, К підхід до синергії інструментів державної політики. Економіка та суспільство, №28. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-28-15>
5. Великих К.О. (2021). Реалізація ефективного управління фінансами в бізнесі. Економічний простір, (167), 45-49. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/167-8>

Допоміжна література

6. Strokovich H., Mykolenko Olena (2018). Formation of the system of assessments of the financial and investment potential of an enterprise. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2(25). С. 246-252.
7. Strapchuk, S.I., & Mykolenko, O.P. (2021). Factors of sustainable intensification in agriculture of Ukraine: Evidence from the enterprises of the Kharkivska oblast. Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series "Economics", 8(3), 9-17.
8. Курс Prometheus. Фінансовий менеджмент. ULR. https://apps.prometheus.org.ua/learning/course/course-v1:NAUKMA+101+2014_T2/home
9. Методологія: Управління фінансами. URL. <https://www.management.com.ua/finance/>
10. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
11. Миколенко О.П. Бухгалтерський облік : навч. посіб. для студентів ВНЗ у 2-х ч. / Миколенко О.П.; Нар. укр. акад. – Харків : Вид-во НУА, 2017. – Ч. 2. – 224 с.
12. Gupta V.K., Niranjana S., Markin E. Entrepreneurial orientation and firm performance: the mediating role of generative and acquisitive learning through customer relationships. Review of Managerial Science. 2020. Vol. 14. P. 1123-1147
13. Kogut C.S., Mejri K. Female entrepreneurship in emerging markets: challenges of running a business in turbulent contexts and times, International Journal of Gender and Entrepreneurship, 2022. Vol. 14. No. 1. P. 95-116.
14. Lämsiluoto A., Joensuu-Salo S., Varamäki E., Viljamaa A., Sorama, K. Market orientation and performance measurement system adoption impact on performance in SMEs. Journal of Small Business Management. 2019. No 57(3). P. 1027-1043
15. Foli S., Durst S., Temel S. The link between supply chain risk management and innovation performance in SMEs in turbulent times. Journal of Entrepreneurship in Emerging Economies. 2024. Vol. 16 No. 3, P. 626-648.

11. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

1. Інфраструктура ринку. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/archive>
2. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>
3. Ribas. Hotels Group? Бізнес-план готелю. URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/biznes-plan-gostinitsy/>
4. Бізнес план готелю: детальний фінансовий звіт. Бізнес-портал. URL: <https://biznes-plan.com.ua/gotovyj/gotel-2>
5. Фінансова звітність бізнесу України. URL: <https://clarity-project.info/edr/30990896>
6. Фінансова звітність. Marriott Hotel. URL.: <https://marriott.gcs-web.com/annual>

12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання:

<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6563#section-7>