

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
29.04.2024
протокол № 05, п. 7

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 29.04.2024 № 68

**ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ /
HOTEL AND RESTAURANT ECONOMICS**

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	«bachelor»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» /	«Services»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» /	«Hotel, Restaurant and Catering»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа» /	«Hotel, Restaurant and Catering»

Розробник: Рябенська Марина, кандидат економічних наук, доцент

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» – Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук

Обговорено та схвалено:

на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 08 квітня 2024 р., протокол № 06;

на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 18 квітня 2024 р., протокол № 03.

Рецензенти:

Постова Валентина, кандидат економічних наук

Завальнюк Віктор, директор кафе-бару «Над рікою»
(сmt. Турбів, Вінницький район)

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 03.05.2024 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,86.
Обл.-вид. арк. 1,61. Тираж 2. Зам. № 104.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Мета вивчення освітнього компоненту.

Метою освітнього компоненту «Економіка готелів і ресторанів» є формування у здобувачів освітнього ступеня економічного мислення й системи спеціальних економічних знань щодо економічного механізму, ресурсного забезпечення та результатів господарсько-фінансової діяльності готелів та ресторанів, змісту окремих напрямів цієї діяльності та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.

Вивчення освітнього компоненту «Економіка готелів і ресторанів» є необхідною складовою в системі професійних знань майбутнього фахівця з готельно-ресторанної справи, яка формує у здобувачів необхідні теоретичні знання щодо управління господарсько-фінансовою діяльністю готелів і ресторанів, практичних навичок застосування методичного інструментарію аналізу і планування окремих показників оцінювання економічної ефективності діяльності підприємства, наслідків управлінських рішень, що приймаються.

Освітній компонент «Економіка готелів і ресторанів» відноситься до обов'язкового компоненту освітньої програми циклу професійної підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» і спрямована на опанування теоретичних та практичних аспектів процесів діяльності закладів готельного та ресторанного господарства, використанні прогресивних форм і методів впливу на господарсько-фінансове благополуччя підприємства в ринкових умовах господарювання.

Результати вивчення освітнього компоненту його місце в освітньому процесі.

Опанувавши навчальний курс «Економіка готелів і ресторанів», здобувачі будуть володіти концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства; використовувати організаторські навички для планування роботи колективу; вміти інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси; володіти принципами організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства, процесами економічного механізму функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу, комплексом знань щодо ресурсного потенціалу та матеріально-технічного забезпечення підприємств, трудових ресурсів і методів стимулювання праці, витрат та доходів підприємств, механізму утворення та розподілу прибутку, базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі; розробляти та обґрунтовувати виробничу програму підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Результатом вивчення освітнього компоненту «Економіка готелів і ресторанів» для освітньо-професійної програми **«Готельно-ресторанна справа»** є формування комплексу компетентностей:

- **інтегральна 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.

– **загальні компетентності:**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

– **спеціальні компетентності:**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

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

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

Програмні результати навчання здобувачів з освітнього компоненту «Економіка готелів і ресторанів» для освітньо-професійної програми *«Готельно-ресторанна справа»* полягають:

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 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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.

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

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Міждисциплінарні зв'язки: робоча програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів і базується на вивчені таких обов'язкових освітніх компонент як «Економічна теорія», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Маркетинг готелів і ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів».

Критерії оцінювання результатів навчання

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної (денна, вечірня) форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 07.02.2022 № 38 (зі змінами).

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право звернутися із проханням перегляду оцінки, одержаної на екзамені, відповідно до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів від 07.02.2022 № 32.

Обсяг освітнього компоненту в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	СРС		
IV курс, I семестр						
Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки	13	4	4	5	В, УД, Т/КТ, Д/ПР	8
1.1 Поняття ринку та умови його формування	6	2	2	2	В, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
1.2 Підприємництво у сфері послуг	7	2	2	3	В, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
Тема 2. Готельне та ресторанне господарство в системі ринкового господарства України	17	6	6	5	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	12
2.1 Соціально-економічне значення готельного та ресторанного господарства в ринковій системі України	6	2	2	2	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
2.2 Економічні основи функціонування підприємств готельного та закладів ресторанного господарства різних типів та форм власності	6	2	2	2	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
2.3. Сутність та структура діючого господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства	5	2	2	1	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів	22	6	6	10	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	12
3.1 Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
3.2 Планування та нормування матеріальних запасів	7	2	2	3	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
3.3 Планування та нормування інженерних ресурсів	7	2	2	3	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
Тема 4. Основні засоби готелів і ресторанів та їх відтворення	17	6	6	5	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	12
4.1 Сутність, класифікація та склад основних засобів підприємств готельного і закладів ресторанного господарства	4	2	-	2	В, УД, Т/КТ, Д/ПР	-

4.2 Оцінка та відтворення основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства	5	2	2	1	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
4.3 Амортизація та показники оцінки ефективності впровадження основних засобів	8	2	4	2	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	8
Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання	18	4	4	10	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	8
5.1 Соціально-економічна сутність і особливості праці в готельно-ресторанному господарстві	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
5.2 Ефективність та продуктивність праці працівників у готельному та ресторанному господарстві	10	2	2	6	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах	10	2	2	6	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
6.1. Організація матеріального стимулювання працівників підприємств готельного та закладів ресторанного господарства	10	2	2	6	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
Тема 7. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання	14	4	4	6	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	8
7.1 Сутність та роль фінансів підприємств та фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства	7	2	2	3	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
7.2 Джерела та порядок формування фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства	7	2	2	3	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
Тема 8. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	14	4	4	6	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	8
8.1 Експлуатаційна діяльність готелів	7	2	2	3	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
8.2 Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	7	2	2	3	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
Тема 9. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів	22	6	6	10	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	12
9.1 Управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства	7	2	2	3	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
9.2 Методи планування товарообороту та методика складання виробничої програми	7	2	2	3	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4
9.3 Фактори впливу на виробничу програму та товарооборот підприємств ресторанного господарства	8	2	2	4	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	4

Індивідуальне завдання	33			33	ІЗ	16
Всього	180/6	42	42	96		100
Підсумковий контроль	Екзамен					
IV курс, II семестр						
Тема 1. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах	10	2	4	5	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	14
Тема 2. Планування поточних витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг	12	2	4	5	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	14
Тема 3. Ціноутворення в готелях та ресторанах.	8	2	2	5	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	7
Тема 4. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах	11	2	4	5	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	14
Тема 5. Податкова політика підприємств готельного та ресторанного господарства	11	2	4	5	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	14
Тема 6. Економічні ризики у діяльності підприємств ГРГ та шляхи запобігання банкрутства	13	4	4	5	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	14
6.1 Сутність ризику та заходи щодо їх мінімізації	7	2	2	3	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	7
6.2 Кризові явища та методичні підходи щодо їх усунення	6	2	2	2	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	7
Тема 7. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ГРГ	9	2	2	5	В, РПЗ, УД, Т/КТ, Д/ПР	7
Індивідуальне завдання	15			15	ІЗ	16
Всього	90/3	16	24	50		100
Підсумковий контроль	Екзамен					

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал.

РПЗ – розв’язання практичних завдань – 2 бали.

УД – участь у дискусії – 1 бал.

Т/КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал.

Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали.

ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

II. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Зміст освітнього компоненту (теми програми)

IV курс, I семестр

Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки

Поняття ринку та його суб'єкти. Функції ринку.

Умови формування ринку. Структура ринку. Класифікація ринків. Класифікація ринку за економічним призначенням об'єктів ринкових відносин. Класифікація ринку за ступенем зрілості ринкових відносин. Класифікація ринку відповідно до чинного законодавства. Класифікація ринку за адміністративно – територіальною ознакою. Ринкова економіка. Ознаки ринкової економіки. Моделі ринкової економіки

Сутність підприємництва. Основні принципи та функції підприємницької діяльності. Підприємництво у сфері послуг. Підприємство як форма організації підприємницької діяльності. Види підприємств. Організація підприємницької діяльності. Планування підприємницької діяльності.

Тема 2. Готельне та ресторанне господарство в системі ринкового господарства України

Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Функції та завдання підприємств готельного господарства. Основні і додаткові готельні послуги. Особливості готельних послуг. Характеристика готельного продукту. Інфраструктура ринку готельного господарства, характеристика її складових. Сутність і соціально-економічне значення підприємств ресторанного господарства. Характеристика продукції підприємств ресторанного господарства.

Сутність і основні елементи господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика основних елементів ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Фактори, що впливають на пропозицію готельних послуг та ресторанної продукції. Фактори формування попиту на ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Методи вивчення і прогнозування попиту у ресторанному господарстві. Система показників попиту і пропозиції послуг та продукції підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика показників безбиткової діяльності підприємства

Місце і роль підприємств готельно-ресторанного бізнесу в системі ринкового господарювання України. Сучасний стан і тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств в Україні. Особливості функціонування ринку послуг підприємств готельно- ресторанного бізнесу.

Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів.

Сутність та основні елементи матеріальних ресурсів готелів і ресторанів, основні поняття, класифікація, показники ефективності використання. Економічна сутність товарних ресурсів. Джерела формування продовольчих ресурсів у ресторанному господарстві та матеріальних ресурсів готелю, їх класифікація. Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції. Класифікація товарних запасів. Поняття нормативу запасів. Абсолютні і відносні показники вимірювання товарних запасів. Форми залучення продовольчих ресурсів на регіональний споживчий ринок: закупівля сільгоспродуктів і продтоварів у безпосередніх сільськогосподарських виробників, на підприємствах харчової промисловості, товарних біржах тощо. Методи визначення загальної потреби підприємства у сировині і товарах. Визначення середньо групових норм витрат сировини і напівфабрикатів у розрахунку на виробничу програму. Визначення обсягу та структури надходження сировини і товарів на підприємства ресторанного господарства. Зміст продуктового балансу підприємства. Показники ефективності використання товарних ресурсів і методи їх визначення. Шляхи підвищення ефективності використання товарно-сировинних ресурсів. Методика планування запасів інженерних ресурсів. Методика обґрунтування плану розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів.

Тема 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення.

Основні засоби готелів і ресторанів як елемент матеріальних ресурсів. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. Поняття амортизації основних засобів. Мета та особливості застосування прискореної амортизації. Стан і тенденції розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів. Види вартісної оцінки основних засобів: первісна, відновна, повна, залишкова. Методика оцінки середньої вартості основних фондів підприємств. Механізація виробничих процесів ресторанного господарства, показники оцінки ефективності впровадження нового технологічного обладнання на підприємствах і методика їх розрахунку. Визначення ефективності будівництва та реконструкції підприємства ресторанного господарства і готелів. Шляхи підвищення економічної ефективності використання матеріально-технічної бази та основних фондів.

Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання.

Соціально-економічна сутність та особливості праці в готельному й ресторанному господарстві. Вихідні передумови, цілі та завдання управління трудовими ресурсами підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Поняття продуктивності та ефективності праці в готельному та ресторанному господарстві. Методика планування чисельності персоналу на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу формування й використання трудових ресурсів у готельному та ресторанному господарстві. Зміст плану з праці в готелях і ресторанах, порядок його розроблення.

Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах.

Організація матеріального стимулювання праці працівників на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Принципи організації матеріального стимулювання працівників в умовах ринкових відносин. Форми державного регулювання заробітної праці працівників готелів і ресторанів. Показники з праці та заробітної плати, їх взаємозв'язок та взаємозалежність. Аналіз і планування чисельності працівників готелів і ресторанів. Аналіз і планування фонду оплати працівників готелів і ресторанів. Аналіз і планування продуктивності праці та середньої заробітної плати працівників готелів і ресторанів.

Тема 7. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання.

Значення фінансових ресурсів готелів й ресторанів та їх зв'язок з державним фінансовим механізмом та з складовими фінансового ринку. Поняття фінансових ресурсів готелів і ресторанів, їх склад та характеристика, структура активів і пасивів балансу. Джерела та порядок формування основних і оборотних активів готелів і ресторанів, співвідношення внутрішніх та зовнішніх джерел, їх формування. Фінансові фонди готелів і ресторанів, порядок їх формування і напрямки використання. Оцінка ефективності використання фінансових ресурсів підприємств.

Тема 8. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.

Сутність та склад пропозиції й обсягу реалізації послуг підприємств готельного господарства. Сутність та методика розрахунку показників виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу показників виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства. Методика розробки виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства.

Тема 9. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів.

Сутність товарообороту підприємств ресторанного господарства як показника обсягу діяльності підприємств ресторанного господарства, його види, склад і структура. Поняття продукції власного виробництва та купівельних товарів. Аналіз динаміки та структури товарообороту. Фактори, що впливають на динаміку товарообороту підприємств ресторанного господарства та методи їх вимірювання. Економічна характеристика виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства. Зміст виробничої програми підприємства. Інформаційне забезпечення розробки виробничої програми. Показники виробничої програми. Методика їх розрахунків. Поняття виробничої потужності і пропускної спроможності підприємств ресторанного господарства та визначення ефективності їхнього використання. Шляхи підвищення

ефективності використання виробничої потужності та пропускної спроможності підприємств ресторанного господарства в умовах ринкових відносин. Методи планування товарообороту та виробничої програми підприємства. Планування товарного забезпечення роздрібно-товарообороту та виробничої програми підприємств ресторанного господарства.

IV курс, II семестр

Тема 1. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах.

Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів у в готелях і ресторанах. Фактори, що впливають на розмір доходів готелів і ресторанів. Особливості формування доходів від додаткових послуг. Аналіз доходів готелів і ресторанів. Етапи проведення економічного аналізу доходів (виручки) в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Методи і порядок планування доходів готелів і ресторанів. Шляхи оптимізації розміру доходів. Резерви оптимізації доходу (виручки) підприємств готельного та ресторанного господарства. Алгоритм розрахунку доходу. Показники оцінки комерційного доходу.

Тема 2. Планування поточних витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.

Поняття поточних витрат та собівартості продукції та послуг готелів і ресторанів. Принципи класифікації і номенклатура витрат, їхній склад і структура. Показники, які характеризують рівень, структуру та динаміку витрат готелів і ресторанів. Загальні і середні, постійні і змінні, граничні витрати. Визначення витрат за видами товарообороту (по продукції власного виробництва та купівельних товарів) і окремими видами продукції та послуг. Визначення витрат за джерелами виникнення в готелі. Методи планування витрат на підприємствах ресторанного господарства. Планування витрат по окремих статтях. Складання кошторису витрат.

Тема 3. Ціноутворення в готелях та ресторанах.

Сутність і економічна роль ціни на ринку послуг в готелях і ресторанах. Система цін на продукцію та послуги ресторану і готелю. Особливості ціноутворення в умовах формування ринкової економіки. Співвідношення регульованих та вільних ринкових цін на сировину і продовольчі товари. Методи регулювання цін на сировину і продовольчі товари органами державного управління та місцевого самоврядування. Механізм формування цін на продукцію і послуги підприємств ресторанного господарства. Структура роздрібно-ціни ресторанного господарства. Складові елементи оптово-відпускної ціни та роздрібно-ціни ресторанного господарства. Торговельні націнки, податок на додану вартість і акцизний збір як складові елементи роздрібно-ціни. Методика формування тарифного плану в готелях.

Тема 4. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.

Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Джерела утворення прибутку в підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу прибутку підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Методичні підходи до розробки плану формування та розподілу прибутку підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Порядок розрахунку, розподілу і використання прибутку підприємств. Рентабельність підприємств та показники, що її характеризують. Аналіз прибутку підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Методика планування прибутку підприємств.

Тема 5. Податкова політика підприємств готельного та ресторанного господарства

Поняття системи оподаткування, склад податкових платежів. Сутність та принципи розробки податкової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Система податкових пільг та їх використання в процесі формування податкової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Аналіз та планування податкових платежів підприємств готельно-ресторанного господарства.

Тема 6. Економічні ризики у діяльності підприємств ГРГ та шляхи запобігання банкрутства

Сутність ризику у діяльності готельних і ресторанних підприємств. Класифікація та характеристика ризиків підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Шляхи та заходи щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків на готельних і ресторанних підприємствах. Банкрутство підприємства: його суть та форми регулювання в Україні. Санація підприємств та умови її проведення.

Сутність кризи і кризових явищ. Показники усунення кризового процесу. Основні причини, що призводять до банкрутства готельних і ресторанних підприємств. Методи діагностики банкрутства підприємства. Реорганізація та ліквідація підприємства. Моделі діагностики кризового стану підприємства. Методичні підходи до виявлення ризикових подій та видів ризику, що притаманні діяльності готельних і ресторанних підприємств. Форми внутрішнього і зовнішнього страхування господарського ризику.

Тема 7. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ГРГ

Формування інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання. Економічна суть інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методологія аналізу та оцінка ефективності інновацій. Оцінка економічної ефективності технічних нововведень на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Поняття інвестиційної діяльності та інвестиційних ресурсів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Інвестиційна програма та порядок її розробки в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Аналіз та планування реальних інвестицій підприємств у формі капітальних вкладень. Сутність грошових інвестицій та принципи їх здійснення. Поняття інноваційних інвестицій підприємства та їх види. Особливості розробки бізнес-плану створення нового чи розвитку діючого підприємства готельного та ресторанного господарства.

Поняття та показники рівня науково-технічного прогресу. Сучасні підходи до управління інноваційними процесами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу у світі та Україні. Оцінка ринкових можливостей підприємств готельно-ресторанного бізнесу у контексті реалізації інновацій.

Структура освітнього компоненту

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студ., год.
1	2	3
<p>Розуміти основні поняття та визначення ринкової економіки та підприємництва</p> <p>Аналізувати зовнішні та внутрішні умови формування ринку</p> <p>Визначати і ідентифікувати соціально-економічні проблеми розвитку закладів готельного та ресторанного господарства у ринковій економіці</p>	<p>Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки 1.1 Поняття ринку та умови його формування Лекція №1 <i>План лекції:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття ринку та його суб'єкти. 2. Функції ринку. Структура ринку. 3. Класифікація ринків. 4. Умови формування ринку. 5. Ринкова економіка. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-4, 6. Додаткові: 7, 10, 11, 17. Інтернет-ресурси: 18, 20, 21 24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	2
	<p>Практичне заняття № 1 <i>Питання до заняття:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація ринку за економічним призначенням об'єктів ринкових відносин. 2. Класифікація ринку за ступенем зрілості ринкових відносин. 3. Класифікація ринку відповідно до чинного законодавства. 4. Ознаки ринкової економіки. Моделі ринкової економіки 	2
	<p>1.2 Підприємництво у сфері послуг Лекція №2 <i>План лекції:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність підприємництва. 2. Основні принципи та функції підприємницької діяльності. 3. Організація підприємницької діяльності. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 10, 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 2 <i>Питання до заняття:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підприємство як форма організації підприємницької діяльності. 2. Види підприємств. 3. Планування підприємницької діяльності. 	2

<p>Розуміти економічну сутність готельного та ресторанного господарства, його функції, роль та місце в системі ринкового господарства України</p> <p>Аналізувати стан готельного та ресторанного господарства</p> <p>Вміти визначати ефективність готельного та ресторанного господарства,</p>	<p>Тема 2. Готельне та ресторанне господарство в системі ринкового господарства України</p> <p>2.1 Соціально-економічне значення готельного та ресторанного господарства в ринковій системі України</p> <p>Лекція № 3</p> <p><i>План лекції:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Місце та соціально-економічне значення готельного та ресторанного господарства. 2. Функції готельного та ресторанного господарства як видів економічної діяльності сфери послуг. 3. Соціально-економічна ефективність готельного та ресторанного господарства та система показників її вимірювання. <p>Рекомендовані жерела: Основні: 1-6. Додаткові: 7, 8, 10, 11, 16, 17. Інтернет-ресурси: 18, 21, 24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів.</p> <p>Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	2
	<p>Практичне заняття № 3</p> <p><i>Питання до заняття:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тенденції сучасного стану розвитку готелів і ресторанів в Україні та основні показники ефективності розвитку галузі. 2. Соціально-економічне значення готельного та ресторанного господарства. 	2
	<p>2.2 Економічні основи функціонування підприємств готельного та закладів ресторанного господарства різних типів та форм власності</p> <p>Лекція № 4</p> <p><i>План лекції:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організаційно-економічні умови утворення та функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства, їх класифікація та за функціональною ознакою та формами власності. 2. Механізм державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства України. 3. Економічна стратегія як програма діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. <p>Рекомендовані жерела: Основні: 1-6. Додаткові: 7, 8, 10, 11, 16, 17. Інтернет-ресурси: 18, 21, 24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів.</p> <p>Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	2

	<p>Практичне заняття № 4 <i>Питання до заняття:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підприємства готельного і ресторанного господарства в системі ринкових відносин. 2. Державне регулювання діяльності підприємств в галузі. 3. Особливості розробки програми діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. 	2
	<p>2.3 Сутність та структура діючого господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства Лекція № 5 <i>План лекції:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та структура господарського механізму підприємств готельного та ресторанного господарства, його головні інструменти. 2. Суть та зміст аналізу господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. 3. Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії підприємств готельного та ресторанного господарства. <p>Рекомендовані жерела: Основні: 1-6. Додаткові: 7, 8, 10, 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	1
	<p>Практичне заняття № 5 <i>Питання до заняття:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика головних методів аналізу та його інформаційне забезпечення. 2. Комплексне забезпечення методів планування та прогнозування господарської діяльності для забезпечення варіантності та оптимальності рішень, що приймаються 	2
<p>Розуміти зміст матеріально-технічного забезпечення готелів і ресторанів</p> <p>Аналізувати показники ефективності використання матеріальних ресурсів</p> <p>Визначати товарне забезпечення</p>	<p>Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. 3.1 Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів Лекція № 6. <i>План лекції:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та основні елементи матеріальних ресурсів готелів і ресторанів. 2. Показники ефективності використання матеріальних ресурсів. 3. Економічна сутність товарних запасів. 4. Абсолютні та відносні показники вимірювання товарних запасів. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 9, 10, 17. Інтернет-ресурси: 21, 24.</p>	2

готелів і ресторанів, вміти планувати потреби в товарно-сировинних ресурсах	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	4
	<p>Практичне заняття № 6 <i>Питання до заняття:</i> 1. Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції. 2. Методи визначення загальної потреби підприємства у сировині і товарах.</p>	2
	<p>3.2 Планування та нормування матеріальних запасів Лекція № 7. План лекції: 1. Зміст продуктового балансу підприємства. 2. Визначення середньогрупових норм витрат сировини і напівфабрикатів у розрахунку на виробничу програму. 3. Показники ефективності використання товарних ресурсів і методи їх визначення. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 9, 10, 17. Інтернет-ресурси: 21, 24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 7 <i>Питання до заняття:</i> 1. Методика планування запасів. 2. Методика обґрунтування плану розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів.</p>	2
	<p>3.3 Планування та нормування інженернихресурсів Лекція № 8. <i>План лекції:</i> 1. Методика планування запасів інженерних ресурсів. 2. Нормування інженерних ресурсів. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 9, 10, 17. Інтернет-ресурси: 21, 24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 8 <i>Питання до заняття:</i> 1. Методика планування запасів інженерних ресурсів. 2. Нормування інженерних ресурсів.</p>	2

<p>Знати сутність, склад та структуру основних засобів підприємств готельного і ресторанного господарства</p> <p>Визначати показники оцінки стану та забезпечення основними засобами підприємства готельного і ресторанного господарства; показники ефективності використання основних засобів галузі.</p> <p>Аналізувати процеси оновлення основних засобів</p> <p>Вміти розраховувати амортизаційні відрахування за допомогою методів нарахування амортизації</p>	<p>Тема 4. Основні засоби готелів і ресторанів та їх відтворення 4.1 Сутність, класифікація та склад основних засобів підприємств готельного і закладів ресторанного господарства Лекція № 9. <i>План лекції:</i> 1. Сутність основних засобів готелів і ресторанів як елемент матеріальних ресурсів. 2. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. 3. Натуральна та вартісна оцінка основних засобів підприємства. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 11, 17. Інтернет-ресурси: 19, 21, 22.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	2
	<p>4.2 Оцінка та відтворення основних засобів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства Лекція № 10. <i>План лекції:</i> 1. Відтворення основних засобів, його види. 2. Показники оцінки стану та забезпечення основними засобами підприємства готельного і ресторанного господарства. 3. Показники ефективності використання основних засобів галузі. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 11, 17. Інтернет-ресурси: 19, 21, 22.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	1
	<p>Практичне заняття № 9 <i>Питання до заняття:</i> 1. Процеси оновлення та вибуття основних засобів підприємств готельного та ресторанного господарства. 2. Показники інтенсивності відновлення основних засобів підприємств.</p>	2
	<p>4.3 Амортизація та показники оцінки ефективності впровадження основних засобів Лекція № 11. <i>План лекції:</i> 1. Знос основних засобів. 2. Поняття амортизації основних засобів.</p>	2

	<p>3. Методи нарахування амортизації основних засобів. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 11, 17. Інтернет-ресурси: 19, 21, 22.</p>	
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	2
	<p>Практичне заняття № 10 <i>Питання до заняття:</i> 1. Амортизаційні відрахування. 2. Методи нарахування амортизації на основні засоби підприємств готельного та ресторанного господарства.</p>	2
	<p>Практичне заняття № 11 <i>Питання до заняття:</i> 1. Особливості застосування прискореної амортизації. 2. Показники оцінки ефективності впровадження нового технологічного обладнання на підприємствах і методика їх розрахунку</p>	2
<p>Знати сутність та особливості праці в готельному та ресторанному бізнесі, поняття трудових ресурсів</p>	<p>Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання 5.1 Соціально-економічна сутність і особливості праці в готельно-ресторанному господарстві Лекція № 12 <i>План лекції:</i> 1. Характеристика персоналу підприємств галузі. 2. Класифікація персоналу підприємств готельного і ресторанного господарства, характеристика кваліфікаційних груп персоналу. 3. Мета, завдання та зміст управління персоналом галузі. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 10, 11, 12, 17. Інтернет-ресурси: 19, 20, 21, 22 .</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	4
	<p>Практичне заняття № 12 <i>Питання до заняття:</i> 1. Характеристика персоналу підприємств готельного і ресторанного господарства. 2. Класифікація трудових ресурсів у підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства.</p>	2
	<p>5.2 Ефективність та продуктивність праці працівників у готельному та ресторанному господарстві Лекція № 13 <i>План лекції:</i> 1. Сутність, показники і методи виміру продуктивності праці персоналу підприємств готельного і ресторанного господарства.</p>	2
<p>Вміти аналізувати вплив продуктивності праці на ефективність фінансово-господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства</p>		

<p>Розуміти зміст продуктивності праці працівників підприємств готельного та ресторанного господарства</p>	<p>2. Чинники та резерви зростання продуктивності праці в галузі. 3. Фактори зростання продуктивності праці та підвищення ефективності використання трудових ресурсів. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 10, 11, 12, 17. Інтернет-ресурси: 19, 20, 21, 22.</p>	
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	6
	<p>Практичне заняття № 13 <i>Питання до заняття:</i> 1. Методи виміру продуктивності праці на підприємствах ресторанного господарства. 2. Вплив продуктивності праці на ефективність фінансово-господарської діяльності підприємства.</p>	2
<p>Знати організацію матеріального стимулювання працівників підприємств готельного та ресторанного господарства</p> <p>Вміти розраховувати заробітну плату, розрізняти види матеріального стимулювання</p>	<p>Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах 6.1. Організація матеріального стимулювання працівників підприємств готельного та закладів ресторанного господарства Лекція № 14. <i>План лекції:</i> 1. Матеріальне стимулювання праці та система її організації. 2. Сутність та функції заробітної плати. Форми і системи організації оплати праці на підприємствах галузі. 3. Принципи організації оплати праці на підприємствах готельного і ресторанного господарства. Рекомендовані джерела: Основні: 1, 4, 6. Додаткові: 11, 17. Інтернет-ресурси: 19-21.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	6
	<p>Практичне заняття № 14 <i>Питання до заняття:</i> 1. Сутність, функції та принципи організації оплати праці. 2. Форми і системи оплати праці. 3. Особливості тарифної та безтарифної системи оплати праці.</p>	2

<p>Розуміти взаємозв'язок фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства з найважливішими інститутами фінансового ринку – комерційними банками, фондовими і валютними біржами, інвестиційними фондами, пенсійним фондом, страховими компаніями.</p> <p>Володіти методичним інструментарієм економічного аналізу фінансових ресурсів у сфері послуг</p>	<p>Тема 7. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання 7.1 Сутність та роль фінансів підприємств та фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства Лекція № 15. <i>План лекції:</i> 1. Сутність і роль фінансів підприємств готельного та ресторанного господарства та їх зв'язок з державним фінансовим механізмом та зі складовими фінансового ринку. 2. Поняття фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства. 3. Джерела формування фінансових ресурсів. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 7, 8, 10, 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 15 <i>Питання до заняття:</i> 1. Склад та характеристика фінансових ресурсів. 2. Структура активів та пасивів балансу підприємств. 3. Порядок формування фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства.</p>	2
	<p>Лекція № 16. 7.2 Джерела та порядок формування фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства <i>План лекції:</i> 1. Фінансові фонди підприємств готельного та ресторанного господарства. 2. Оцінка ефективності використання фінансових ресурсів. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 7, 8, 10, 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 16 <i>Питання до заняття:</i> 1. Оптимізація співвідношення внутрішніх та зовнішніх джерел фінансових ресурсів. 2. Порядок формування фондів фінансових ресурсів. 3. Напрямки використання фінансових фондів.</p>	2

<p>Аналізувати динаміку показників експлуатаційної програми підприємств готельного та ресторанного господарства</p> <p>Вміти формувати основні показники експлуатаційної програми підприємств, визначати вплив фактору сезонності на зміни обсягу та асортимент послуг готельного господарства</p>	<p>Тема 8. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів</p> <p>8.1 Експлуатаційна діяльність готелів</p> <p>Лекція № 17.</p> <p><i>План лекції:</i></p> <p>1. Сутність та склад показників експлуатаційної програми підприємств готельного типу.</p> <p>2. Методика розрахунку показників виробничо-експлуатаційної програми.</p> <p>3. Оптимізація експлуатаційної програми відповідно до стратегій розвитку підприємств</p> <p>Рекомендовані джерела:</p> <p>Основні: 1-6.</p> <p>Додаткові: 7, 8, 10, 11, 17.</p> <p>Інтернет-ресурси: 18-24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів.</p> <p>Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 17.</p> <p><i>Питання до заняття:</i></p> <p>1. Аналіз виконання виробничо-експлуатаційної програми готельного підприємства за обсягом та структурою в динаміці.</p> <p>2. Аналіз структури наданих основних (проживання) послуг</p>	2
	<p>8.2 Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів</p> <p>Лекція № 18.</p> <p><i>План лекції:</i></p> <p>1. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу показників виробничо-експлуатаційної програми.</p> <p>2. Аналіз асортименту та структури додаткових послуг готелю.</p> <p>3. Методика розробки виробничо-експлуатаційної програми підприємств.</p> <p>Рекомендовані джерела:</p> <p>Основні: 1-6.</p> <p>Додаткові: 7, 8, 10, 11, 17.</p> <p>Інтернет-ресурси: 18-24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів.</p> <p>Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 18.</p> <p><i>Питання до заняття:</i></p> <p>1. Факторний аналіз зміни обсягу наданих основних та додаткових послуг готелю і коефіцієнта завантаження.</p> <p>2. Порядок проведення економічного аналізу показників виробничо-експлуатаційної програми.</p> <p>3. Розрахунок обсягу надання та реалізації послуг готелю та ресторану в критичних точках діяльності.</p>	2

<p>Знати сутність і види товарообороту в підприємствх готельного та ресторанного господарства; зміст виробничої програми закладів ресторанного господарства</p> <p>Вміти розрізняти особливості аналізу і прогнозування виробничої програми у власних заготівельних підприємствах і цехах, що виготовляють напівфабрикати та іншу продукцію</p>	<p>Тема 9. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та йогоструктурних підрозділів 9.1 Управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства Лекція № 19. <i>План лекції:</i> 1. Економічна сутність і види товарообороту в підприємствх готельного та ресторанного господарства. 2. Поняття продукції ресторанного господарства. 3. Характеристика складу і структури товарообороту закладів ресторанного господарства. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-22.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 19. <i>Питання до заняття:</i> 1. Склад, структура, характеристика продукції та товарообороту підприємства ресторанного господарства. 2. Чинники, що визначають обсяг, структуру й перспективи розвитку товарообороту підприємств. 3.</p>	2
	<p>9.2 Методи планування товарообороту та методика складання виробничої програми Лекція № 20. <i>План лекції:</i> 1. Склад і структура роздрібного товарообороту. 2. Виробнича програма в підприємствах ресторанного господарства. 3. Розробка виробничої програми. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-22.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 20. <i>Питання до заняття:</i> 1. Аналіз обсягу та структури товарообороту й виробничої програми в закладах ресторанного господарства. 2. Показники виробничої програми та товарообороту.</p>	2
	<p>9.3 Фактори впливу на виробничу програму та товарооборот підприємств ресторанного господарства Лекція № 21. <i>План лекції:</i> 1. Фактори впливу на динаміку показників виробничої програми та товарообороту.</p>	2

	<p>2. Методика обґрунтування плану товарообороту.</p> <p>3. Стратегія управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Рекомендовані джерела:</p> <p>Основні: 1-6.</p> <p>Додаткові: 11, 17.</p> <p>Інтернет-ресурси: 18-22.</p>	
	<p>Самостійна робота здобувачів.</p> <p>Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	4
	<p>Практичне заняття № 21.</p> <p><i>Питання до заняття:</i></p> <p>1. Зміст та методика складання виробничої програми ресторану.</p> <p>2. Стратегія управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства.</p>	2
Індивідуальне завдання	(курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів)	33
ВСЬОГО		180 / 6
ІУ курс, II семестр		
<p>Знати</p> <p>склад валових доходів, особливості джерел утворення доходів в готелях і ресторанах; фактори, що впливають на розмір доходу окремих підрозділів підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Вміти</p> <p>розраховувати доходи готелів та ресторанів та здійснювати їх аналіз</p>	<p>Тема 1. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах</p> <p>Лекція № 1.</p> <p>План лекції:</p> <p>1. Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів підприємств.</p> <p>2. Фактори, що впливають на розмір доходів підприємств готельно- ресторанного господарства.</p> <p>3. Методичний інструментарій і порядок проведення аналізу доходів підприємств.</p> <p>4. Методи й порядок планування доходів підприємств готельно- ресторанного господарства.</p> <p>Рекомендовані джерела:</p> <p>Основні: 1-6.</p> <p>Додаткові: 10, 11, 17.</p> <p>Інтернет-ресурси: 18-22.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів.</p> <p>Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	5
	<p>Практичне заняття № 1</p> <p><i>Питання до заняття:</i></p> <p>1. Економічний аналіз формування доходу підприємства.</p> <p>2. Розподіл доходу підприємств готельно-ресторанного господарства.</p> <p>3. Стратегія формування і оптимізація доходу.</p>	2

	<p>Практичне заняття № 2 <i>Питання до заняття:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу доходів підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Інформаційне забезпечення аналітичної роботи. 3. Фактори, що впливають на формування доходів підприємств сфери послуг та їх кількісна оцінка. 4. Методи обґрунтування планового обсягу доходів підприємств готельно-ресторанного господарства. 	2
<p>Знати економічну сутність поточних витрат в підприємствах готельно-ресторанної індустрії, принципи їх класифікації.</p> <p>Вміти визначати собівартість послуг на підприємствах готельного та продукції в закладах ресторанного господарства.</p>	<p>Тема 2. Планування поточних витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг Лекція № 2. <i>План лекції:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Економічна сутність і класифікація поточних витрат підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. 2. Особливості визначення собівартості послуг на підприємствах готельного та продукції в закладах ресторанного господарства. 3. Показники оцінки загального обсягу і рівня поточних витрат на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 10, 11, 13, 17. Інтернет-ресурси: 18-22.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	5
	<p>Практичне заняття № 3. <i>Питання до заняття:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація поточних витрат, що відносяться на собівартість послуг (продукції, робіт) підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Аналіз поточних витрат підприємств. 3. Фактори, що формують розмір поточних витрат. 	2
	<p>Практичне заняття №4. <i>Питання до заняття:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методи обґрунтування плану поточних витрат підприємств в цілому та по окремих групах витрат 2. Оцінка економічної обґрунтованості плану поточних витрат підприємств готельно- ресторанного господарства. 	2
<p>Знати склад ціни на послуги готельного господарства та продукції ресторанного.</p>	<p>Тема 3. Ціноутворення в готелях та ресторанах. Лекція № 3. План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Економічна природа та сутність ціни на послуги підприємств готельного та продукцію ресторанного господарства. 2. Державне регулювання цін на послуги підприємств готельного та продукцію ресторанного господарства. 	2

Вміти володіти методикою калькулювання цін на послуги підприємства готельно-ресторанного господарства	3. Порядок формування та методика калькулювання цін на послуги підприємства і продукцію закладів ресторанного господарства. 4. Внутрішнє регулювання цін за рахунок зміни собівартості та рентабельності окремих видів послуг. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 10, 11, 15, 17. Інтернет-ресурси: 18-22.	
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	5
	Практичне заняття № 5. <i>Питання до заняття:</i> 1. Особливості формування цін на послуги розміщення та на додаткові послуги на підприємствах готельного господарства. 2. Основи державного регулювання цін на послуги підприємств готельного і ресторанного господарства. 3. Механізм формування ринкових цін на послуги підприємств готельно-ресторанного господарства.	2
Знати зміст та склад прибутку підприємства та джерела його утворення. Знати сутність поняття «рентабельність» підприємств готельно-ресторанного господарства.	Тема 4. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах Лекція № 4. <i>План лекції:</i> 1. Економічна природа та джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Рентабельність підприємств, показники, що її характеризують. 3. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу прибутку підприємств сфери гостинності. 4. Методичні підходи до розробки плану формування та розподілу прибутку підприємств. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 9, 10, 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-22.	2
	Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.	5
	Практичне заняття № 6. <i>Питання до заняття:</i> 1. Аналіз валових доходів підприємств індустрії гостинності. 2. Методи і порядок планування валових доходів закладів готельно-ресторанного господарства. 3. Шляхи оптимізації розміру валових доходів підприємств.	2
Вміти планувати обсяг прибутку підприємства та володіти методикою розрахунку показників		

	<p>Практичне заняття № 7. <i>Питання до заняття:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Рентабельність підприємств та показники, що її характеризують. 3. Аналіз прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства. 4. Методика планування прибутку підприємств. 	2
<p>Знати зміст податкової системи підприємств готельного та ресторанного господарства</p> <p>Вміти розраховувати податкові платежі та податкові пільги</p>	<p>Тема 5. Податкова політика підприємств готельного та ресторанного господарства Лекція № 5. План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття системи оподаткування. 2. Склад та принципи розробки податкової політики підприємств готельного та ресторанного господарства. 3. Система податкових пільг та їх використання в процесі формування податкової політики підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 10, 11, 15, 17. Інтернет-ресурси: 18-23.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	5
	<p>Практичне заняття № 8.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Склад податкових платежів підприємств готельного та ресторанного господарства. 2. Використання податкових пільг в процесі формування податкової політики підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. 	2
	<p>Практичне заняття № 9.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Показники оцінки ефективності податкової політики підприємств готельного та ресторанного господарства. 2. Послідовність планування податкових виплат підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. 	2
<p>Знати сутність ризику та економічного ризику у діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Вміти здійснювати оцінку господарського</p>	<p>Тема 6. Економічні ризики у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства та шляхи запобігання банкрутства 6.1 Сутність ризику та заходи щодо їх мінімізації. Лекція № 6. План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та основні види господарського ризику в діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. 2. Класифікація підприємницьких рішень. 3. Оцінка рівня господарського ризику і можливих фінансових витрат. 	2

<p>ризикі і можливих фінансових втрат</p> <p>Визначати шляхи зменшення господарського ризику</p>	<p>Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-24.</p>	
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	3
	<p>Практичне заняття № 10 <i>Питання до заняття:</i> 1. Можливі ризик-позиції підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. 2. Сутність та умови застосування методів оцінки рівня ризику.</p>	2
	<p>6.2 Кризові явища та методичні підходи до їх усунення Лекція № 7. План лекції: 1. Суть і головні причини банкрутства підприємств готельного та закладів ресторанного господарства, форми їх регулювання. 2. Санація підприємства та умови її проведення. 3. Головні шляхи зменшення господарського ризику та запобігання банкрутства підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 11, 17. Інтернет-ресурси: 18-24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	2
	<p>Практичне заняття № 11 <i>Питання до заняття:</i> 1. Кризові явища у діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. 2. Стратегії санації підприємства готельного та ресторанного бізнесу. 3. Шляхи та заходи щодо мінімізації господарського ризику підприємств.</p>	2

<p>Знати сутність інноваційно-інвестиційної діяльності сфери готельного та ресторанного господарства та особливості розробки бізнес-плану створення нового чи розвитку діючого підприємства готельного та ресторанного господарства</p> <p>Вміти аналізувати та планувати реальні інвестиції підприємств готельного та ресторанного господарства</p>	<p>Тема 7. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ГРГ Лекція № 8. План лекції: 1. Поняття інвестиційної діяльності та інвестиційних ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства. 2. Інвестиційна програма та порядок її розробки в підприємствах готельного та ресторанного господарства. 3. Поняття інноваційних інвестицій підприємства та їх види. Рекомендовані джерела: Основні: 1-6. Додаткові: 7, 8, 10, 11, 14, 17. Інтернет-ресурси: 18-24.</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Поглиблене вивчення окремих питань теми лекції на основі опрацювання спеціалізованої літератури та пошуку інформації у середовищі Internet.</p>	5
	<p>Практичне заняття № 12. <i>Питання до заняття:</i> 1. Аналіз та планування реальних інвестицій підприємств у формі капітальних вкладень. 2. Порядок розробки інвестиційної програми на підприємствах готельного та ресторанного господарства. 3. Особливості розробки бізнес-плану створення нового чи розвитку діючого підприємства готельного та ресторанного господарства.</p>	2
Індивідуальне завдання	курси на платформі Prometheus або на інших сервісах; виконання дослідження на обрану тему – 8 балів; участь у наукових заходах – 8 балів.	15
ВСЬОГО		90 / 3
ВСЬОГО ЗА РІК		360/9

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні джерела:

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид. Дон НУЕТ, 2022. 250 с.
2. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс: навч. посіб. / колектив авторів; за ред. проф. Н.В. Якименко-Терещенко; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Ч. 1. Харків, 2022. 549 с.
3. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. / Н.О. Власова [та ін.]. ХДУХТ. 2-ге вид., стер. Харків: Світ книг, 2019. 389 с.
4. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
5. *Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 344 с.*
6. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / В.Я. Брич, Г.В. Кушнірук, М.Й. Рутинський, Н.Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

Додаткові джерела:

7. *HoReCa : навч. посіб. Т.1 : Готелі / [авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь, Т. І. Ткаченко, М. Г. Бойко, М. Ф. Кравченко, М. В. Босовська, М. В. Кулик, Р. А. Расулов, О. М. Григоренко, І. І. Тарасенко, Ю. І. Антонюк та ін.] : за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : КНТЕУ, 2019. 348 с. : іл.*
8. *Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 227 с.*
9. *Кузьмін О. В., Роман Т. О., Акімова Л. М., Чемакіна О. В. Електронні системи в галузі : навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 168 с.*
10. *Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 336 с.*
11. *Панченко Ю. В., Лугінін О. Є., Фомішин С. В. Менеджмент внутрішнього і міжнародного туризму : навч. посіб. вид. стереотип. Херсон : Олді-плюс, 2017. 342 с. (Вища освіта в Україні).*
12. *Рябенька М.О., Мазуркевич І.О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект ХХІ. 2020. №1. С.75-80.*
13. *Рябенька М.О. Управління витратами на підприємствах ресторанного господарства. Вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». 2022. Випуск 42. С. 120-124.*

14. Рябенка М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. Вип. 24. 2021. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229>

15. Рябенка М.О. Удосконалення цінової політики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 50. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2446>

16. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Управління лояльністю споживачів у сфері ресторанного бізнесу. *Наука і техніка сьогодні*. 2023. № 12(26). С. 305-314

17. Яцун Л. М., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ткаченко О. П., Ткачова С.С. *Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2019. 486 с.*

Інтернет-ресурси:

18. Всесвітній економічний форум (англ.) URL: <http://www.weforum.org/en/initiatives/gcp/index.htm>

19. Господарський кодекс України № 436-IV від 16.01.2003 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>

20. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. Офіційний веб-сайт. URL: <http://www.me.gov.ua>

21. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського. URL: www.nbuv.gov.ua

22. Податковий кодекс України № 2755- IV від 01.04.2004 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>

23. Офіційний веб-портал Верховної Ради України. URL: <http://www.rada.gov.ua/>

24. HORECA Україна (електронний журнал) URL: <https://horeca-ukraine.com/>