

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРЬСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/OK18 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету бізнесу
та сфери обслуговування

30 серпня 2023 р, протокол № 05

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультету бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

28 серпня 2023 року, протокол № 7

Т.в.о. завідувача кафедри

Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробник: д.е.н., доцент, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної
справи, Альона КЛИМЧУК

Житомир
2023-2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 2

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»</u>	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		3-й	-
Загальна кількість годин - 90		Семестр	
		6-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 3 самостійної роботи – 3	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		16 год.	-
		Практичні	
		32 год.	-
		Лабораторні	
		0 год.	-
		Самостійна робота	
		42 год.	-
Вид контролю: екзамен			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 54% аудиторних занять, 46% самостійної та індивідуальної роботи;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: 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.

Завдання:

- ознайомлення з видами діяльності готелів та ресторанів;
- оволодіння методологічними та методичними основами планування на підприємстві;
- засвоєння методики розробки експлуатаційної програми готелю та виробничої програми ресторану;
- вивчення складу ресурсного потенціалу та механізму ефективного управління ним;
- оволодіння методиками планування чисельності персоналу готелів та ресторанів, системами стимулювання праці;
- вивчення механізм формування та ефективного використання фінансового капіталу готелів та закладів ресторанного господарства;
- оволодіння методиками ціноутворення в готелях та ресторанах;
- вивчення механізму планування обсягів діяльності в готелях та ресторанах;
- вивчення механізму планування та способів скорочення витрат;
- оволодіння методикою планування фінансових результатів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства;
- вивчення системи показників, якими обґрунтовують ефективність фінансово-господарської діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- економічну суть діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу;
- визначення міжнародних особливостей та тенденцій розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу;
- систему показників якості, що характеризують господарську діяльність та продуктивність праці працівників готельного та ресторанного бізнесу в світі;
- економічний механізм, стратегію та тактику діяльності підприємств готельної та ресторанної сфери в світі;
- основну суть інноваційної політики підприємств готельної та ресторанної індустрії в світі;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 4

– особливості процесу ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу;

– методи оцінки та шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного бізнесу та їх послуг.

вміти:

– виділяти основні тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в світі;

– чітко формулювати специфічні особливості готельного та ресторанного бізнесу;

– оцінювати рівень конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

програмні результати навчання (ПРН):

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

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

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

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

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 5

професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Готельно-ресторанне господарство в системі ринкового господарства України.

Тема 1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг.

Місце і роль готелів і ресторанів в системі ринкового господарства України. Механізм державного регулювання діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Організаційно-правові форми ведення підприємницької діяльності в підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Формування економічної стратегії розвитку готелів і ресторанів.

Тема 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Методичний інструментарій його реалізації. Основні елементи господарського механізму готелів і ресторанів. Внутрішній комерційний розрахунок готелів і ресторанів, його види. Характеристика основних методів аналізу його інформаційне забезпечення. Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії готелів і ресторанів. Розв'язання задач на визначення економічних меж обсягу діяльності підприємства - збитковості та прибутковості.

Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.

Торговельно-виробнича та експлуатаційна діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства здійснюється на базі економічних ресурсів, які включають матеріальні, трудові та фінансові ресурси, вони розглядаються у системі як елементи ресурсного потенціалу. Дослідження ефективності використання оборотних фондів готелів і ресторанів. Оцінка факторів, що визначають структуру та ефективність використання оборотних фондів готелів і ресторанів. Обґрунтування плану (потреби) приросту оборотних фондів готелів і ресторанів. Методика визначення потреби готелю і ресторану в інженерних ресурсах. Визначення ефективності використання оборотних фондів готелів і ресторанів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 6

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

Основних фондів підприємств готельно-ресторанного господарства, класифікацію їх за різними класифікаційними ознаками. Поняття первісної, залишкової, відновлювальної, середньорічної та балансової вартості основних фондів, фізичного та морального зносу та фактори, які впливають на цей процес, методи нарахування амортизації, що застосовуються на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Дослідження ефективності використання основних фондів підприємства готельного/закладу ресторанного господарства. Оцінка факторів, що визначають структуру та ефективність використання основних фондів підприємства готельного/закладу ресторанного господарства. Обґрунтування плану (потреби) приросту основних фондів підприємства готельного/закладу ресторанного господарства. Визначення ефективності використання номерного фонду підприємства готельного господарства: одноразової місткості, рівня завантаженості.

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

Склад та рух персоналу на підприємствах готельно-ресторанного господарства, продуктивність та ефективність праці в готельно-ресторанному господарстві, динаміка зміни фонду оплати праці та середньої заробітної плати, матеріальне стимулювання працівників у готельно-ресторанному господарстві, вплив трудових факторів на результативність господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Аналіз ефективності використання трудових ресурсів готелів та ресторанів. Визначення продуктивності та ефективності праці окремих категорій працівників. Обґрунтування заходів підвищення ефективності використання трудових ресурсів готелів і ресторанів.

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. Дослідження процесу формування коштів матеріального стимулювання праці працівників готелів і ресторанів (аналіз складу, рівня і динаміки середньої заробітної плати, аналіз факторів, що обумовили обсяг і структуру витрат на оплату праці). Оцінка фінансових можливостей готелів і ресторанів щодо формування витрат із матеріального стимулювання персоналу.

Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів.

Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів. Основні показники експлуатаційної програми готелів, а саме:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 21 / 7</i>

натуральні – обсяг наданих послуг у людино-днях, кількість обслугованих осіб та витрати матеріальних ресурсів у відповідних одиницях виміру; вартісні – загальна сума виручки від реалізації всіх видів послуг у національній валюті, сума витрат, пов'язаних з наданням послуг, прибуток готелю; кількісні – кількість наданих послуг, чисельність працівників, ліміти фонду заробітної плати, розміру витрат; якісні – витрати матеріальних ресурсів на одну послугу, коефіцієнт використання пропускної здатності готелю, собівартість послуг, рівень рентабельності. Експлуатаційну потужність підприємства готельного господарства характеризують наступні показники: одночасна місткість, пропускна спроможність, коефіцієнт завантаженості готелю. Оптимізація експлуатаційної програми згідно зі стратегією розвитку підприємства готельного господарства, визначення обсягів надання послуг у точці беззбитковості, мінімальної та нормальної рентабельності.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства.

Тема 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів.

Склад товарообороту підприємств ресторанного господарства, валовий, роздрібний та оптовий товарооборот, товарооборот по продукції власного виробництва і по купованих товарах, товарооборот по обідній і по іншій продукції, склад обідньої продукції. Економічний аналіз товарообороту та виробничої програми підприємств ресторанного господарства, динаміка зміни обсягів випуску та реалізації продукції, складу та структури товарообороту, дослідження впливу факторів на динаміку зміни товарообороту, визначення їх кількісного впливу. Методи визначення комплексності випуску продукції власного виробництва, ритмічності випуску продукції впродовж року. Основні методи прогнозування товарообороту: економіко-математичних, економіко-статистичних, нормативних тощо.

Тема 9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерла їх формування та напрямки використання.

Сутність та ролі фінансів підприємств готельного та ресторанного господарства. Сутність фінансів розкривається у функціях: оперативній, розподільчій та контрольній. Форми взаємозв'язку фінансової діяльності підприємств з окремими елементами фінансового ринку – кредитним ринком, ринком цінних паперів, валютним і страховим. Поняття фінансових ресурсів. Особливості складу фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства, визначення структури джерел формування фінансових ресурсів підприємств галузі. Склад майна підприємств готельно-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 8

ресторанного господарства, особливості його формування для підприємств різних форм власності та різних організаційно-правових форм господарювання. Джерела і порядок формування основних та оборотних коштів підприємств готельного та ресторанного господарства.

Тема 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах.

Економічна сутність та джерела утворення доходів, види доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір доходів готелів і ресторанів: зовнішні та внутрішні, джерела формування комерційного доходу. Основними етапами аналізу доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Розрахунок обсягу доходів підприємств по окремих видах діяльності: доходи від реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання), дохід від реалізації надання послуг (товарів), доходи від оренди, доходи від продажу матеріальних цінностей, комерційний дохід, доходи від участі в капіталі та доходи від цінних паперів, які належать підприємству; відносні показники оцінки доходу, тобто рівень комерційного доходу, рівень доходності комерційного або споживчого кредиту, рівень доходності інвестиційної діяльності та рівень доходності орендних операцій. Методи і порядок планування доходів готелів і ресторанів.

Тема 11. Планування поточних витрат в готелях та ресторанах.

Собівартість продукції та послуг. Економічна сутність операційних витрат у підприємствах готельно-ресторанного господарства, їх розподіл по групах та статтях, принципи класифікації за різними класифікаційними ознаками. Аналіз операційних витрат у підприємствах готельного та ресторанного господарства передбачає розрахунок рівня витрат стосовно товарообороту, обсягу зміни рівня витрат, темпу зміни рівня витрат, відносної економії або перевищення витрат, визначення резервів економії та критеріїв оптимізації витрат у підприємствах готельно-ресторанного господарства. Принципи та вихідні передумови планування витрат. Методика планування операційних витрат по окремих статтях. Шляхи зниження обсягу витрат у сучасних умовах за рахунок моніторингу факторів внутрішнього та зовнішнього середовища.

Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.

Під час вивчення цієї теми здобувачам вищої освіти потрібно засвоїти економічну природу та сутність ціни в ринковій економіці, систему та класифікацію цін на послуги підприємств готельного та ресторанного господарства. Потребують вивчення особливості державного регулювання цін в Україні на сучасному етапі та його вплив на ціноутворення в підприємствах

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 9

готельного та ресторанного господарства, повноваження органів місцевої виконавчої влади в галузі ціноутворення. Доцільно засвоїти методики обґрунтування цінової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Окремо слід зосередитися на особливостях формування цін у ресторанному господарстві, методиці калькулювання цін тощо. З метою регулювання цін на послуги підприємств готельно-ресторанного господарства слід оптимізувати собівартість та рентабельність окремих видів послуг, використовуючи систему цінних знижок і надбавок.

Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.

Види прибутку: балансовий, чистий, номінальний, реальний, бухгалтерський, економічний, від звичайної та надзвичайної діяльності, від операційної діяльності, до оподаткування, валовий, максимальний, мінімальний, нормальний тощо. Джерела утворення прибутку в підприємствах готельного та ресторанного господарства, порядок розрахунку балансового та чистого прибутку. Абсолютні та відносні показники оцінки прибутку. Методика аналізу прибутку і рентабельності в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Сучасний стан і тенденції зміни рентабельності підприємств на ринку готельних та ресторанних послуг. Особливості аналізу результатів та планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.

Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів.

Поняття та сутність ефективності, методичні підходи до оцінки ефективності діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Методика розрахунку економічної ефективності поточних інноваційних заходів, показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Операційні коефіцієнти: середня ціна за номер (Average daily room Rate, AR); середній дохід на номер (Revenue per available room, RevPar); середній чек за харчування (Average Check); завантаженість готеля (Occupancy); валовий операційний прибуток готеля (GOP (gross operating profit)); валовий операційний прибуток на номер (GOPPAR (Gross operating profit per available room)). Напрямки підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 10

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Готельно-ресторанне господарство в системі ринкового господарства України.				
Тема 1. Роль і місце готельного і ресторан-ного господарства у сфері послуг.	5	1	2	2
Тема 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методичний інструментарій його реалізації.	5	1	2	2
Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування танормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.	4	-	2	2
Тема 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	8	2	2	4
Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання.	6	2	2	2
Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах.	4	-	2	2
Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.	8	2	4	2
Разом змістовий модуль 1	40	8	16	16
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства.				
Тема 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів.	7	1	2	4
Тема 9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання.	5	1	2	2
Тема 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах.	7	1	2	4
Тема 11. Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	7	1	2	4
Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.	8	2	2	4
Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.	6	-	2	4
Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів.	10	2	4	4
Разом змістовний модуль 2	50	8	16	26
ВСЬОГО	90	16	32	42

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 11

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Готельно-ресторанне господарство в системі ринкового господарства України.		
1	Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг.	2
2	Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методичний інструментарій його реалізації.	2
3	Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування танормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.	2
4	Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	2
5	Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання.	2
6	Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах.	2
7	Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.	4
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства.		
8	Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів.	2
9	Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання.	2
10	Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах.	2
11	Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	2
12	Ціноутворення в готелях та ресторанах.	2
13	Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.	2
14	Ефективність діяльності готелів і ресторанів.	4
	Разом	32

6. Завдання для самостійної роботи

Підготувати доповідь та презентацію за основними темами, погодивши її із керівником курсу, користуючись переліком тем:

- Соціально-економічне значення розвитку готельного та ресторанного господарства в Україні.
- Характеристика основних елементів ринку готельного і ресторанного господарства та їх взаємозв'язок.
- Фактори формування попиту і пропозиції на ринку готельно-ресторанного господарства.
- Ефективність функціонування підприємств готельного та ресторанного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 12

господарства.

5. Сутність та види ємності ринку послуг, методика її визначення.

6. Сучасні тенденції розвитку готельного та ресторанного господарства в Україні.

7. Організаційно-економічні умови, особливості утворення і функціонування підприємств готельного та ресторанного господарства. Їх класифікація за функціональною ознакою та за формами власності.

8. Сучасні організаційні структури, види господарських товариств у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

9. Економічний механізм державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства України.

10. Сутність і зміст аналізу господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Характеристика основних методів аналізу.

11. Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії підприємств готельно-ресторанного господарства.

12. Характеристика складових елементів економічних ресурсів та ресурсного потенціалу підприємств готельного та ресторанного господарства.

13. Матеріально-технічна база і основні фонди підприємств готельного та ресторанного господарства: поняття, класифікація, склад, структура.

14. Види вартісної оцінки основних фондів на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

15. Оборотні фонди та матеріальні фонди обертання підприємств готельного та ресторанного господарства, їх сутність і структура.

16. Поняття трудових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства.

17. Аналіз ефективності та інтенсивності використання трудових ресурсів на підприємствах готельного та ресторанного господарства.

18. Методи визначення продуктивності праці в підприємствах ресторанного господарства.

19. Порядок проведення економічного аналізу показників експлуатаційної програми підприємства готельного господарства та його інформаційне забезпечення.

20. Оптимізація експлуатаційної програми відповідно до стратегії розвитку підприємства.

21. Економічна сутність і види товарообороту в підприємствах ресторанного господарства.

22. Поняття структури продукції власного виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

23. Методика обґрунтування плану товарообороту в підприємствах ресторанного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 13

24. Стратегії та порядок управління товарооборотом підприємств ресторанного господарства.

25. Планування та нормування запасів товарів і сировини в підприємствах ресторанного господарства.

26. Сутність та структура фонду заробітної плати.

27. Характеристика форм і систем оплати праці, що використовуються на підприємствах готельного та ресторанного господарства, і показники оцінки їх ефективності.

28. Тарифна система й особливості її застосування в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

29. Економічне обґрунтування потреби в трудових ресурсах у підприємствах готельного та ресторанного господарства.

30. Характеристика показників плану з праці і заробітної плати в підприємствах готельного та ресторанного господарства, зміст економічного аналізу цих показників.

31. Економічна сутність, види та джерела утворення доходів у підприємствах готельного та ресторанного господарства.

32. Класифікація доходів підприємств готельного та ресторанного господарства, їх підрозділів.

33. Методичні основи аналізу доходів підприємств готельного та ресторанного господарства.

34. Поняття операційних витрат та собівартості послуг у підприємствах готельного та ресторанного господарства.

35. Методичні основи аналізу операційних витрат у підприємствах готельноресторанного господарства.

36. Методичні основи планування поточних витрат у підприємствах готельноресторанного господарства.

37. План доходів і витрат підприємств готельного та ресторанного господарства.

38. Економічна природа і функції прибутку підприємств. Джерела утворення прибутку в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

39. Порядок розрахунку, розподілу і використання прибутку в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

40. Управління прибутками в готельному та ресторанному господарстві.

41. Рентабельність господарської діяльності підприємств та показники, що її характеризують.

42. Методика планування прибутку підприємств готельного та ресторанного господарства.

43. Стратегія управління прибутком підприємств готельного та ресторанного господарства.

44. Особливості формування та калькулювання цін на продукцію та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10-05.01/241.00.1/ОК18-2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 14

послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання №1

Визначте, яке з представлених нижче підприємств ресторанного господарства є найбільш конкурентоспроможним на ринку регіону “Б”. Використайте для цього метод балів.

Показники	Кафе №1	Кафе №2	Кафе №3	Коефіцієнти вагомості
1.Якість продукції, балів	4,8	4,5	4,5	8
2. Якість послуг, балів	4,9	4,7	4,4	7
3.Дизайн і комфорт торгових приміщень, балів	4,5	4,0	5,0	5
4.Товарооборот на одне місце, тис. грн.	1,50	2,00	1,80	6
5.Прибуток на одне місце, тис. грн.	0,32	0,25	0,41	7
6.Коефіцієнт фінансового ризику	0,10	0,05	0,20	7

Індивідуальне завдання №2

Визначте методом рангів конкурентоспроможність готелів регіону “N”. Порівняйте методом різниць конкурентоспроможність готелю № 1 відносно готелю № 4.

Об'єкт оцінки	Готель №1	Готель №2	Готель №3	Готель №4
Доход, тис. грн.	11,5	10,0	8,5	11,0
Прибуток на працівника, тис. грн.	0,95	0,70	0,55	1,0
Оцінка якості послуг розміщення, балів	4,7	4,5	3,9	4,0
Оцінка якості послуг в номері готелю, балів	4,5	4,0	3,5	4,5
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,1	0,5	0,3	0,5
Коефіцієнт фінансового ризику	0,15	0,05	0,2	0,3

Індивідуальне завдання №3

Оцініть конкурентоспроможність продукції підприємства РГ, якщо вона відповідає всім нормативним параметрам. Зробіть висновок.

Таблиця - Вихідні дані

Параметри	Оцінка у балах	Коеф. вагомості
-----------	----------------	-----------------

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 15

Смак страви	4	0,5
Естетичність оформлення страви	3,5	0,2
Харчова цінність	3	0,3
Собівартість	3,2	0,2
Прибуток на одиницю продукції	4	0,6
Витрати на оплату праці кухаря, що виробляє одиницю продукції	2	0,2

Індивідуальне завдання №4

Користуючись формою №2 «Звіт про фінансові результати» визначити розмір чистого прибутку готельно-ресторанного комплексу. Заповнити всі порожні місця в таблиці.

Таблиця - Вихідні дані

№	Показник	Значення, тис. грн.
1	Дохід (виручка) від реалізації продукції	70 920
2	Податок на додану вартість	
3	Інші вирахування з доходу	440,2
4	Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції	
5	Собівартість реалізованої продукції	52 020
6	Валовий - прибуток - збиток	
7	Інші операційні доходи	140,2
8	Адміністративні витрати	120,5
9	Витрати на збут	5,7
10	Інші операційні витрати	135,0
11	Фінансові результати від операційної діяльності - прибуток - збиток	
12	Доходи від фінансової діяльності	
13	Фінансові витрати	5,3

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 16

14	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування - прибуток - збиток	
15	Податок на прибуток	
16	Фінансові результати від звичайної діяльності - прибуток - збиток	
17	Надзвичайні - доходи - витрати	20,3
18	Чистий - прибуток - збиток	

Індивідуальне завдання №5

Користуючись формою №2 «Звіт про фінансові результати» визначити розмір чистого прибутку готельно-ресторанного комплексу. Заповнити всі порожні місця в таблиці.

Таблиця - Вихідні дані

Показники		Значення, тис. грн.
1.	Дохід (виручка) від реалізації продукції	70920
2.	Податок на додану вартість	
3.	Інші вирахування з доходу	440,2
4.	Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції	
5.	Собівартість реалізованої продукції	52020
6.	Валовий - Прибуток - Збиток	
7.	Інші операційні доходи	140,2
8.	Адміністративні витрати	120,5
9.	Витрати на збут	5,7
10.	Інші операційні витрати	135
11.	Фінансові результати від операційної діяльності - Прибуток - Збиток	
12.	Доходи від фінансової діяльності	16,8
13.	Фінансові витрати	5,3
14.	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування - Прибуток - Збиток	
15.	Податок на прибуток	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 17

16. Фінансові результати від звичайної діяльності	20,3
- Прибуток	
- Збиток	
17. Надзвичайні	
- Доходи	
- Витрати	
18. Чистий	
- Прибуток	
- Збиток	

8. Методи навчання

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності

1) за джерелом інформації:

- Словесні: практичні заняття, робота з книгою, пояснення, розповідь, бесіда.

- Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація.

- Практичні: вправи.

2. За ступенем самостійності мислення: репродуктивні (повідомлення, пояснення, відтворення); пошукові (організація, пошук нових знань, висновки); дослідницькі (формулювання проблеми, самостійне дослідження, отримані знання).

3. За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача, самостійна робота студентів, робота з книгою, виконання індивідуальних завдань.

II. Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: створення ситуації зацікавленості, стимулювання почуття обов'язку і відповідальності, заохочення в навчанні.

9. Методи контролю

Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 18

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів»

Види робіт	Кількість балів
1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 4
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0 - 4

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 2 контрольних заходів (максимальна оцінка - 10 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отриманні знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів двох

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 19

модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на екзамені використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв'язки модульних завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

10. Розподіл балів

Поточне тестування та самостійна робота																		Загальна сума балів
Змістовий модуль 1									Змістовий модуль 2									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	МКР1	СРС	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	МКР2	СРС	
4	4	4	4	4	4	4	10	12	4	4	4	4	4	4	4	10	12	100

Шкала оцінювання

За шкалою	Екзамен	Бали
A	Відмінно	90-100
B	Добре	82-89
C		74-81
D	Задовільно	64-73
E		60-63
FX	Незадовільно	35-59
F		0-34

11. Рекомендована література

Основна

1. Господарський кодекс України : Станом на 25 вересня 2006 р. / Відп. ред. М.І. Преварська. – К : Велес, 2006. – 160с. – (Офіційний документ).

2. Господарський кодекс України : чинне законодавство зі змінами та доповн. станом на 1 березня 2008 року : (відповідає офіційному текстові). – К. : Паливода А.В., 2008. – 192с. – (Кодекси України).

3. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства : навч. посібник / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погрішук. – 2-ге вид., перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 304 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 20

4. Економіка та фінанси підприємства: методика розв'язання практичних задач : навч. посібник / Л. О. Лігоненко, І. В. Височин, О. В. Корольова-Казанська та ін. – К. : КНТЕУ, 2011. – 336 с.

5. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / Т. Л. Мостенська, І. А. Бойко, І. М. Болотіна та ін. – кер. кол. авт. і наук. ред. д.е.н., проф. Т. Л. Мостенської. – К. : Кондор, 2012. – 492 с.

6. Чорна Л. О. Економіка підприємства : навч. посібник / Л. О. Чорна, Н. В. Корж, І. В. Левицька. – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 372 с.

Додаткова

7. Климчук А.О. Система оцінки та підвищення конкурентоспроможності підприємства в сучасних умовах / Журнал «Економіка ринкових відносин» - № 12 – Київ, 2014 – С.56 – 61

8. Климчук А.О. Структура системи оцінки та підвищення рівня конкурентоспроможності підприємства / Інноваційне управління промисловими підприємствами в системі ефективного використання конкурентного потенціалу (колективна монографія) / за наук. ред. д.е.н., проф. Нижника В. М. – Хмельницький: ХНУ 2014. – С. 364 – 401.

9. Климчук А.О. Оцінка персоналу в системі управління промисловим підприємством / Моделювання регіональної економіки – 2015. – № – 1 (25). – С. 341–347.

10. Климчук А.О. Система преміювання персоналу в ефективному управлінні промисловим підприємством / Вісник Волинського інституту економіки та менеджменту. – 2016. – Вип. 16. – С.160–167.

12. Климчук А.О. Оцінювання результатів діяльності персоналу на промисловому підприємстві / Глобальні та національні проблеми економіки : електронне наукове видання. – 2016. – Вип. 11. – С. 360–363.

13. Климчук А.О. Основні інструменти підвищення ефективності управління підприємством / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2016. – № 2. – Т. 1. – С. 26–28.

14. Климчук А.О. Мотивація персоналу як складова ефективного управління підприємством / Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. праць; за ред. М. І. Зверькова. – Одеса: Одеський національний економічний університет. – 2016. – № 1(60). – 135–141.

15. Климчук А.О., Михайлов А.М. Мотивація та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством та підвищенні інноваційної діяльності / Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2018. – № 1. – С. 218 –234.

16. Климчук А.О. Управління підприємством в системі оцінки, мотивації та стимулювання персоналу / Монографія / А. О. Климчук. – Хмельницький : ХНУ, 2018. – 283 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/ОК18- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 21 / 21</i>

17. Левицька І.В., Климчук А.О. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. № 3 – 2019. – С. 117-121.

18. Klymchuk A. The labor assessment in forming the enterprise personnel's motivation / Науковий вісник Національного гірничого університету. Науковотехнічний журнал. – 2018. – № 3 (165). – С. 152–159. 38. Klymchuk A. Strategy of tourism development for the middle-sized town: from scenarios to strategic maps / Journal of Environmental Management and Tourism – 2020. - Volume XI, Issue 6(46) – S. 1445-1454 10.

Інформаційні ресурси

19. Верховна рада України, Законодавча база – [Режим доступу:] www.zakon.rada.gov.ua