

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету (директор ННІ)

_____ д.е.н., доц. Ковальова О.В.

“ ____ ” _____ 20__ р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу і

консалтингу

Протокол №15 від “26” травня 2021 р.

Завідувач кафедри

_____ д.е.н., проф. Басюк Д.І.

РОЗГЛЯНУТО

Гарант освітньої програми
доцент кафедри туристичного
та готельно-ресторанного
бізнесу і консалтингу

_____ к.е.н. Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: професор кафедри, д.е.н. професор Левицька І.В.

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2021 р.

1. Опис навчальної дисципліни

«ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	III курс	
Семестр	5	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	60 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу» передбачає набуття здобувачами необхідних теоретичних знань 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.

Метою вивчення дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу» 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.

Предмет курсу складають планово-економічні процеси, що відбуваються на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства.

Результати вивчення навчальної дисципліни її місце в освітньому процесі. Результатом вивчення навчальної дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу» для освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» 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:**

ЗК05.Здатність працювати в команді.

ЗК09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- **фахові компетентності:**

СК05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу» полягають:

ПРН1. Знання та усвідомлення принципів та тенденцій соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, ролі і місця готельного та ресторанного бізнесу в туристичній сфері.

ПРН 2. Знання загальнонаукових і філософських понять та категорій; розуміння та здатність опрацьовувати логічні аргументи, перевірені факти, причино-наслідкові зв'язки та наукові закономірності з метою прийняття рішень та ефективного управління в готельному та ресторанному бізнесі.

ПРН 11. Знання технології розроблення бізнес-планів, здатність розробляти бізнес-плани створення нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг) та розвитку нових умов

ПРН 14. Знання та розуміння процесу оцінювання фінансово-економічного стану підприємства.

ПРН 35. Здатність ефективно координувати процес управління підприємством готельної та ресторанної сфери, забезпечуючи ефективну взаємодію співробітників та споживачів, досягати запланованих результатів.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
2 курс, 3 семестр														
Змістовий модуль 1. Готельно-ресторанне господарство в системі ринкового господарства України														
Тема 1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг.		8	2	2			4							
Тема 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу Методичний інструментарій його реалізації		8	2	2			4							
Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.		8	2	2			4							
Тема 4. Основні		8	2	2			4							

фонди готелів і ресторанів та їх відтворення														
Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання		8	2	2			4							
Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах		8	2	2			4							
Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів		8	2	2			4							
Разом за змістовим модулем 1		56	14	14			28							
Змістовий модуль 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства														
Тема 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів		8	2	2			4							
Тема 9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання		8	2	2			4							
Тема 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах		8	2	2			4							
Тема 11. Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.		8	2	2			4							
Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.		8	2	2			4							
Тема 13. Аналіз і		8	2	2			4							

планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах													
Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів		12	4	4			8						
Разом за змістовим модулем 2		64	16	16			32						
Усього годин		120	30	30			60						

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Готельно-ресторанне господарство в системі ринкового господарства України		
1	Тема 1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг.	2
2	Тема 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу Методичний інструментарій його реалізації	2
3	Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.	2
4	Тема 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	2
5	Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання	2
6	Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах	2
7	Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	2
Змістовий модуль 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства		
9	Тема 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів	2
10	Тема 9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання	2
11	Тема 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах	2
12	Тема 11. Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	2
13	Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.	2
14	Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах	2
15	Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів	4
	Разом	30

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

5.1. Контрольні питання

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

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 готельно-ресторанного господарства.

36. Методичні основи планування поточних витрат у підприємствах готельно-ресторанного 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 послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.

5.2. Тестові завдання з дисципліни

1. Визначте об'єктивну основу мінімальної ціни готельної послуги:

- 1) собівартість послуги розміщення;
- 2) рівень доходів споживачів;
- 3) рівень рентабельності готельної послуги;
- 4) сума податкових платежів.

2. Якщо ринкова ціна готельної послуги є нижчою від рівноважної, то це є наслідком того, що:

- 1) має місце надлишок готельних послуг на ринку;
- 2) виникає дефіцит готельних послуг на ринку;
- 3) формується ринок покупців готельних послуг;
- 4) послуги мають невисоку якість.

3. Які складові включає «європейський тариф»?

- 1) лише вартість розміщення (без вартості сніданку);
- 2) вартість розміщення і повного сніданку;
- 3) вартість розміщення і дворазового харчування (сніданок і обід або сніданок і вечеря);
- 4) вартість розміщення і триразового харчування.

4. Які ціни є орієнтованими для ППГ / ЗРГ ?

- 1) світові;
- 2) оптові;
- 3) індикативні;
- 4) внутрішні.

5. Ціна пропозиції на ринку чистої конкуренції – це:

- 1) середня ціна, яка склалась на ринку;
- 2) максимальна ціна, за якою послуга може бути запропонована на ринку;
- 3) мінімальна ціна, за якою послуга може бути запропонована на ринку;
- 4) середня ціна, за якою реалізують свої послуги конкуренти.

6. З метою виживання та збереження існуючого становища на ринку готель встановлює:

- 1) низький рівень цін;
- 2) високий рівень цін;
- 3) середній рівень цін;
- 4) спочатку низький, а потім високий рівень цін.

7. Попит на які продовольчі товари ЗРГ є нееластичним (чи мало еластичним) від рівня ціни?

- 1) сіль;
- 2) шампанське;
- 3) майонез;
- 4) морозиво.

8. Під трудовими ресурсами слід розуміти:

- 1) частину населення, яке безпосередньо зайнято в галузях економіки країни;
- 2) частину населення у працездатному віці, а також працюючу група пенсіонерів і підлітків за виключенням інвалідів і та її груп і пенсіонерів на пільгових умовах;
- 3) все населення регіону, яке має необхідний рівень професійної підготовки;
- 4) сукупність осіб, що працюють в окремому підприємстві та забезпечують реалізацію фірмових цілей.

9. Що слід розуміти під працемісткістю послуг підприємств готельного господарства?

- 1) витрати живої праці на виробництво одиниці послуги;
- 2) кількість (вартість) послуг, наданих за одиницю робочого часу;
- 3) середньооблікова чисельність робітників підприємства;
- 4) обсяг послуг, наданих одним працівником.

10. Результат праці працівників готелю визначається за допомогою показника:

- 1) обсяг наданих послуг (дохід від реалізації послуг);
- 2) кількість відпрацьованого робочого часу;
- 3) рівень механізації праці;
- 4) витрати на утримання працівників.

11. Планування чисельності яких працівників готельного господарства найбільш доцільно здійснювати з використанням норм обслуговування?

- 1) покоївки;
- 2) портьє;
- 3) електрика;
- 4) гардеробника.

12. Мінімальна заробітна плата працівників ПГГ / ЗРГ - це:

- 1) законодавчо встановлений розмір заробітної плати за просту некваліфіковану працю, нижче якого не може проводитися оплата за виконану норму праці;
- 2) розмір тарифної ставки робітника першого розряду;
- 3) вартість величини мінімального споживчого бюджету;
- 4) місячний заробіток працівника, найменший за визначений проміжок часу.

13. Тарифікація робіт покоївок в готельному господарстві здійснюється за:

- 1) категоріями;
- 2) розрядами;
- 3) посадовими окладами;
- 4) посадовими ставками.

14. Ефективний фонд робочого часу працівника ПГГ / ЗРГ - це:

- 1) число календарних днів в аналізованому періоді;
- 2) число календарних днів в періоді за мінусом вихідних і святкових днів;
- 3) номінальний фонд робочого часу в періоді за мінусом днів відпустки, неявок через хворобу та інше;
- 4) кількість днів, відпрацьована фактично одним працівником плюс невиходи з поважних причин (хвороби, виконання громадських доручень).

15. Товарообіг, при якому ЗРГ за рахунок отриманого доходу покриває поточні витрати на діяльність та одержує після сплати податків мінімальну суму прибутку, досягається в точці:

- 1) мінімальної рентабельності;

- 2) ліквідації;
- 3) беззбитковості;
- 4) нормальної рентабельності.

16. Товарооборот ЗРГ, при якому сума отриманого доходу дорівнює загальному обсягу поточних витрат, досягається в точці:

- 1) беззбитковості;
- 2) ліквідації;
- 3) мінімальної рентабельності;
- 4) нормальної рентабельності.

17. Валовий товарооборот закладу ресторанного господарства готельного комплексу включає:

- 1) виручку від реалізації продукції власного виробництва і купівельних товарів населенню;
- 2) оптовий товарооборот ЗРГ;
- 3) роздрібний товарооборот ЗРГ;
- 4) виручку від реалізації продукції власного виробництва, купівельних товарів та оптовий товарооборот ЗРГ.

18. До роздрібного товарообороту ЗРГ не включають:

- 1) роздрібний товарооборот продукції власного виробництва;
- 2) роздрібний товарооборот купованих товарів;
- 3) виручку більярдних, танцювальних залів, а також виручку за перегляд концертних програм;
- 4) продаж товарів з роздрібною мережі за перерахуванням із рахунків вкладників установ банків.

19. Який обсяг товарообороту є умовою досягнення рівноваги діяльності ЗРГ на ринку:

- 1) товарооборот, що забезпечує отримання мінімальної суми прибутку;
- 2) товарооборот, що забезпечує тотожність граничних доходів та граничних витрат;
- 3) товарооборот, що забезпечує беззбитковість діяльності підприємства;
- 4) збільшення фактичного товарообороту підприємства.

20. До продукції власного виробництва ЗРГ не належать:

- 1) купівельні товари;
- 2) обідня продукція;
- 3) бутерброди;
- 4) кондитерські вироби.

21. Виробнича потужність ресторану – це:

- 1) максимально можливий річний випуск продукції власного виробництва за умови повного використання виробничого устаткування;
- 2) перелік наявного устаткування і його фактична продуктивність;
- 3) середньорічна вартість основних фондів підприємства;
- 4) загальна місткість варильних котлів.

22. Бізнес-план підприємства готельного/закладу ресторанного господарства-це:

- 1) комплексний плановий документ підприємницької діяльності, що містить заходи, спрямовані на одержання прибутку;
- 2) план, спрямований на обмеження використання ресурсів;
- 3) план виробництва і реалізації на наступний рік;
- 4) план матеріально-технічного забезпечення операційної діяльності.

23. Опрацювання механізму самоорганізації, тобто комплексної системи управління реалізацією підприємницького проекту ПГГ/ЗРГ, -це:

- 1) зовнішня функція бізнес-планування;
- 2) внутрішня функція бізнес-планування;
- 3) оцінна функція бізнес-плану;
- 4) немає правильної відповіді.

24. Майнові та інтелектуальні цінності, що вкладаються в об'єкти підприємницької діяльності ПГГ/ЗРГ, внаслідок чого утворюється прибуток чи досягається соціальний ефект, -це:

- 1) інновації;
- 2) інвестиції;
- 3) активи;
- 4) ноу-хау.

25. Об'єктами інвестиційної діяльності ПГГ/ЗРГ можуть бути:

- 1) основні фонди, оборотні засоби;
- 2) науково-технічна продукція, майнові права, право на інтелектуальну власність;
- 3) цінні папери, цільові грошові вклади;
- 4) усі відповіді правильні.

26. Інвестиції, сутність яких полягає у безпосередньому вкладенні коштів у виробничі активи ПГГ/ЗРГ (матеріальний капітал), результатом є збільшення обсягу та поліпшення якості основних фондів та матеріальних обігових активів підприємства, - це:

- 1) реальні інвестиції;
- 2) фінансові інвестиції;
- 3) інноваційні інвестиції;
- 4) інвестиції, спрямовані на збільшення власного капіталу підприємства.

27. Бізнес-план, який визначає напрями на цілі розвитку ПГГ/ЗРГ, зосереджує увагу на забезпеченні його конкурентноспроможності через реалізацію відповідних бізнес-проектів, - це бізнес-план:

- 1) нового підприємства;
- 2) діючого підприємства;
- 3) реорганізації підприємства;
- 4) інноваційного проекту.

28. Інвестиції, сутність яких полягає у вкладенні коштів ПГГ/ЗРГ у різноманітні фінансові активи у формі здійснення депозитних вкладень у комерційні банки та інших формах, - це:

- 1) реальні інвестиції;
- 2) інноваційні інвестиції;
- 3) фінансові інвестиції;
- 4) інвестиції, що здійснюються підприємством самостійно.

29. Податок на додану вартість - це:

- 1) прямиий податок;
- 2) непрямиий податок;
- 3) обов'язковий збір із підприємства;
- 4) місцевий податковий платіж.

30. Платниками податку на додану вартість є:

- 1) підприємства, які виробляють, реалізують продукцію, виконують роботи, надають послуги;

- 2) підприємства, які виробляють прибуткову продукцію та надають рентабельні послуги;
- 3) підприємства, які реалізують високоприбуткові товари та надають високорентабельні послуги;
- 4) підприємства, які надають послуги іноземним туристам.

31. Який із податків, що сплачує санаторно-курортний заклад, належить до місцевих?

- 1) курортний збір;
- 2) податок на доход громадян;
- 3) плата за використання природних ресурсів;
- 4) податок на додану вартість.

32. Який із податків, що сплачує готельний комплекс, належить до загальнодержавних?

- 1) податок на рекламу;
- 2) податок на додану вартість;
- 3) збір за видачу дозволів на розміщення об'єктів торгівлі та сфери послуг;
- 4) комунальний податок.

33. Який із податків належить до прямих податків?

- 1) податок на прибуток;
- 2) податок на додану вартість;
- 3) акцизний збір;
- 4) мито.

34. Акцизний збір - це:

- 1) прямий податок;
- 2) непрямий податок;
- 3) обов'язковий збір із підприємства;
- 4) місцевий податковий платіж.

35. Ставки акцизного збору можуть встановлюватися:

- 1) у відсотках до обороту з продажу;
- 2) твердих сумах із одиниці реалізованого товару (продукції);
- 3) одночасно за ставками у відсотках до обороту з продажу та у твердих сумах з одиниці реалізованого товару (продукції);
- 4) усі варіанти правильні.

36. Сукупність економіко-організаційних форм та методів управління, які використовуються для цілеспрямованого регулювання соціально-економічного розвитку ПГГ/ЗРГ як основного господарюючого суб'єкта на ринку, мають назву:

- 1) господарський механізм;
- 2) комерційний розрахунок;
- 3) економічні методи господарювання;
- 4) організаційна структура управління.

37. Яким терміном визначають метод господарювання, коли ПГГ/ЗРГ повністю покриває свої витрати за рахунок доходів, які воно одержує?

- 1) абсолютна платоспроможність підприємства;
- 2) абсолютна ліквідність підприємства;
- 3) самокупність підприємства;
- 4) самофінансування підприємства.

38. Економічний показник, що характеризує ефективність діяльності ЗРГ, - це:

- 1) кількість обслугованих гостей;

- 2) обсяг реалізації ресторанної продукції та послуг;
- 3) рентабельність господарської діяльності ЗРГ;
- 4) забезпечення активами виробничої діяльності підприємства.

39. Метод економічного аналізу, який проводиться безпосередньо робітниками ПГГ/ЗРГ і його результати становлять комерційну таємницю, називається:

- 1) внутрішній;
- 2) тематичний;
- 3) поточний;
- 4) попередній.

40. Метод економічного аналізу, який передбачає аналіз усіх показників ПГГ/ЗРГ, припускаючи, що вони знаходяться в рівних умовах:

- 1) тематичний;
- 2) порівняльний;
- 3) поточний;
- 4) попередній.

41. За вихідною позицією для розроблення планів методи планування ПГГ/ЗРГ поділяються на:

- 1) ресурсні, цільові;
- 2) балансові, матричні;
- 3) екстраполювальні, інтерполювальні;
- 4) економіко-статистичні, факторні, нормативні.

42. За способами розрахунку планових показників методи планування ПГГ/ЗРГ поділяються на:

- 1) ресурсні, цільові;
- 2) балансові, матричні;
- 3) екстраполювальні, інтерполювальні;
- 4) економіко-статистичні, факторні, нормативні.

43. Які з перелічених дій підприємства готельно-ресторанного бізнесу треба вважати недобросовісною конкуренцією?

- 1) використання фірмового знака іншого підприємства;
- 2) застосування системи знижок для привілейованих покупців;
- 3) реклама високої якості своїх готельно-ресторанних послуг;
- 4) порівняння з послугами інших підприємств, що функціонують на ринку готельно-ресторанних послуг.

44. Якщо 1%-не зниження ціни призводить до 2%-го збільшення попиту на нього, то цей попит є:

- 1) еластичним;
- 2) одиничної еластичності;
- 3) цілком еластичним;
- 4) нееластичним.

45. За яких умов характер попиту на послуги готелю є еластичним?

- 1) попит зростає більш високими темпами, ніж знижуються ціни;
- 2) при зростанні ціни попит знижується на необмежену величину;
- 3) темп зростання попиту відповідає темпу зростання ціни;
- 4) попит зростає меншими темпами, ніж знижуються ціни.

46. Яке із тверджень не є характеристикою еластичного попиту?

- 1) коефіцієнт цінової еластичності дорівнює 0,5;
- 2) обсяг попиту скорочується, коли ціна зростає;
- 3) обсяг попиту зростає, коли ціна зменшується;
- 4) коефіцієнт цінової еластичності понад 1.

47. Який вид зв'язку між ціною на послугу і попитом на неї є характерним для закону попиту?

- 1) прямий;
- 2) зворотний;
- 3) нема зв'язку;
- 4) немає правильної відповіді.

48. До основних функцій ресторанного господарства належить:

- 1) виробництво, організація обслуговування;
- 2) виробництво, реалізація, організація обслуговування;
- 3) виробництво, реалізація;
- 4) виробництво, організація дозвілля споживачів.

49. Економічна діяльність у галузі готельного господарства – це:

- 1) забезпечення ефективного використання наявної та створення нової матеріально-технічної бази готельного господарства;
- 2) збільшення надходжень до бюджету країни;
- 3) сприяння зайнятості населення;
- 4) усі відповіді правильні.

50. Різниця між показниками «можлива пропускна спроможність готелю» та «кількість людино-днів перебування в капітальному ремонті та в реконструкції» становить:

- 1) фактичний обсяг наданих послуг проживання;
- 2) пропускну спроможність;
- 3) загальну кількість людино-днів у господарстві;
- 4) коефіцієнт завантаження.

51. Можлива пропускна спроможність визначається як:

- 1) різниця між плановою пропускною спроможністю та кількістю людино-днів перебування в капітальному ремонті та реконструкції;
- 2) добуток кількості номерів готелю на кількість постійних місць у готелі та на середню тривалість перебування туристів у готелі;
- 3) добуток одноразової місткості готелю на кількість календарних днів його роботи;
- 4) усі відповіді неправильні.

52. Різниця показника можливої пропускної спроможності та кількості днів перебування номерного фонду в капітальному, поточному ремонті, санобробці та з інших причин, становить:

- 1) планову пропускну спроможність;
- 2) пропускну спроможність;
- 3) одноразову місткість;
- 4) коефіцієнт завантаження.

53. Добуток кількості гостей, яким надано послугу проживання, на середній термін перебування в готелі, - це показник:

- 1) одночасна місткість;
- 2) пропускна спроможність;

- 3) можлива пропускна спроможність;
- 4) фактична пропускна спроможність.

54. У планування пропускної спроможності підприємства готельного господарства використовують групи показників:

- 1) вартісні;
- 2) натуральні;
- 3) вартісні і натуральні;
- 4) вартісні, абсолютні та відносні.

55. Виробничу потужність номерного фонду засобів розміщення в туризмі характеризує показник:

- 1) кількість місць у господарстві;
- 2) кількість днів роботи підприємства;
- 3) загальна площа підприємства;
- 4) одночасна місткість.

56. Можлива пропускна спроможність засобу розміщення туристів вимірюється за допомогою показника:

- 1) загальна кількість людино-днів у господарстві;
- 2) загальна кількість інвентарних місць підприємства;
- 3) загальна кількість номерів засобу розміщення;
- 4) одночасна місткість.

57. Пропускна спроможність засобу розміщення в готельному господарстві характеризує показник:

- 1) чисельність гостей підприємства;
- 2) кількість людино-днів (місце-днів) в експлуатації;
- 3) коефіцієнт завантаження номерного фонду підприємства;
- 4) одночасна місткість.

58. Рівень використання місць (номерів) для помешкання в номерному фонді підприємств готельного господарства характеризується за допомогою показника:

- 1) рівень (коефіцієнт) завантаження готелю;
- 2) оборотність одного місця (номера);
- 3) кількість місць (номерів) в експлуатації;
- 4) планова пропускна спроможність.

59. Сукупність напрямів діяльності, пов'язаних з експлуатацією матеріально-технічної бази засобів розміщення, основною частиною якої є номерний фонд та інші господарські підсобні підрозділи, - це:

- 1) пропускна спроможність;
- 2) експлуатаційна діяльність;
- 3) експлуатаційна програма;
- 4) основна діяльність.

60. Місією підприємств готельного господарства є:

- 1) задоволення попиту споживачів із тимчасового розміщення;
- 2) задоволення попиту споживачів у супутніх додаткових послугах;
- 3) задоволення попиту споживачів у послугах з тимчасового розміщення і сукупності додаткових послуг, передбачених статутом підприємства та нормативно-технічною документацією;
- 4) задоволення різноманітних потреб гостей.

61. Матеріальні ресурси ПГГ/ЗРГ включають:

- 1) основні фонди, оборотні фонди, матеріальну частину фондів обертання;
- 2) засоби та предмети праці;
- 3) основні та допоміжні матеріали;
- 4) усі відповіді правильні.

62. Матеріальні цінності, які використовуються протягом 365 календарних днів від дати введення їх в експлуатацію і вартість яких поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом, називаються:

- 1) оборотними фондами;
- 2) фондами обертання;
- 3) основними фондами;
- 4) матеріальними активами.

63. Яка ознака є основою поділу основних фондів підприємства готельного господарства на активну та пасивну частину?

- 1) участь у наданні послуг;
- 2) цільове призначення;
- 3) строк корисного використання;
- 4) участь у відтворювальному процесі.

64. Вартість основних фондів готелю, що являє собою суму витрат, яку зазнало б підприємство при формуванні аналогічних основних фондів за певний проміжок часу, - це:

- 1) первісна вартість;
- 2) відновна вартість;
- 3) залишкова вартість;
- 4) повна вартість.

65. Вартість основних фондів ПГГ/ЗРГ, що відображає суму витрат підприємства на їх створення та введення в дію з урахуванням витрат на їх доставку та монтаж у цінах на момент введення в експлуатацію, - це:

- 1) первісна вартість;
- 2) відновна вартість;
- 3) залишкова вартість;
- 4) повна вартість.

66. Розмежування основних і оборотних фондів ПГГ/ЗРГ здійснюється залежно від:

- 1) вартісної оцінки;
- 2) способу перенесення вартості під час надання послуг;
- 3) строків корисного використання;
- 4) усі відповіді правильні.

67. Елемент, який не включається до складу оборотних фондів готелю, - це:

- 1) гроші в касі;
- 2) малоцінні та швидкозношувані предмети;
- 3) запасні частини до засобів механізації;
- 4) експлуатаційні матеріали.

68. До якої групи за ступенем еластичності від обсягу доходу належать втрати товару чи сировини в межах норм природного прибутку під час перевезення, зберігання та реалізації в закладах ресторанного господарства?

- 1) до змінних;
- 2) до умовно-постійних;
- 3) частково – до умовно-постійних, частково – до змінних;
- 4) питання є некоректним, оскільки зазначені види витрат не належать до поточних витрат підприємства ресторанного господарства.

69. До складу витрат на оплату праці підприємств готельного господарства включають:

- 1) витрати заробітної плати, нараховані згідно з тарифними ставками, посадовими окладами, відрядними розцінками;
- 2) вартість безплатного форменного одягу, що залишається в особистому постійному користуванні;
- 3) усі види компенсаційних доплат і стимулюючих надбавок (за роботу у нічний час, розширення зон обслуговування, володіння двома та більше іноземними мовами та ін.);
- 4) усі відповіді правильні.

70. Визначення повної собівартості послуг розміщення здійснюється в такій послідовності:

- 1) Повна собівартість (ПС) = Експлуатаційна собівартість (ЕС) + Адміністративні витрати (АВ), витрати на збут та інші загальні господарські витрати;
- 2) $ПС = ЕС - АВ$;
- 3) $ПС = АВ - ЕС$;
- 4) $ПС = ЕС$.

71. До прямих експлуатаційних витрат належать підприємств готельного господарства належать:

- 1) витрати на утримання загальних приміщень готелю та прилеглої території;
- 2) заробітна плата обслуговуючого персоналу;
- 3) витрати на маркетинг, зокрема рекламу;
- 4) витрати на підвищення професійної кваліфікації кадрів готелю.

72. Повна собівартість продукції ЗРГ включає:

- 1) лише виробничу собівартість продукції власного виробництва;
- 2) лише витрати обертання;
- 3) виробничу собівартість продукції власного виробництва та витрати обертання;
- 4) немає правильної відповіді.

73. Чи правильні є твердження, що основною метою політики управління поточними витратами ПГГ/ЗРГ є їх мінімізація?

- 1) так, якщо йдеться про мінімізацію рівня поточних витрат у відсотках до обсягу доходу;
- 2) так, якщо йдеться про мінімізацію загального обсягу поточних витрат;
- 3) так, якщо йдеться про розмір граничних витрат на одиницю доходу;
- 4) ні, зменшення витрат не повинно негативно впливати на стандарт ресторанної продукції та готельного обслуговування та обсяги отримання прибутку. Основною метою є оптимізація обсягу витрат.

74. У якій фінансовій формі звітності розкривається інформація про витрати операційної діяльності ПГГ/ЗРГ за їх окремими економічними елементами?

- 1) у формі №1 «Баланс»;
- 2) у формі №2 «Звіт про фінансові результати»;
- 3) у формі №3 «Звіт про рух грошових коштів»;
- 4) у формі №4 «Звіт про власний капітал».

75. Яким терміном визначається збільшення економічних вигід підприємства готельного / закладу ресторанного господарства у вигляді надходження ресурсів, контрольованих ним, або зменшення зобов'язань, які зумовлюють зростання його власного капіталу?

- 1) активи підприємства;
- 2) доходи підприємства;
- 3) чистий прибуток підприємства;
- 4) фінансовий результат від звичайної діяльності підприємства.

76. Як визначається обсяг комерційного доходу ЗРГ / ТП?

- 1) як обсяг валового прибутку, за звітом про фінансові результати (Форма № 2);
- 2) як обсяг доходу від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), за звітом про фінансові результати (Форма № 2);
- 3) як обсяг чистого доходу, за звітом про фінансові результати (Форма № 2);
- 4) питання є некоректним, оскільки крім фінансової звітності необхідно використовувати дані управлінського обліку.

77. Що слід вважати доходом ПГГ / ЗРГ від здавання окремого майна в оренду?

- 1) орендну плату за це майно;
- 2) суму амортизаційних відрахувань від вартості майна;
- 3) вартість цього майна;
- 4) економію поточних витрат, у зв'язку з передачею майна орендареві, на якого переходять усі поточні витрати на його утримання?

78. Які доходи ПРГ/ЗРГ належать до фінансових доходів, згідно із стандартами бухгалтерського обліку?

- 1) дивіденди, проценти та інші доходи, отримані від фінансових інвестицій;
- 2) доходи від реалізації фінансових інвестицій;
- 3) емісійні доходи;
- 4) усі відповіді правильні.

79. Джерелами формування доходу підприємства готельного господарства можуть бути:

- 1) реалізація продукції власного виробництва;
- 2) бронювання місць/ номерів;
- 3) реалізація покупних товарів;
- 4) посередницької діяльності.

80. Назвіть метод, який може бути використаний для розрахунку можливого обсягу доходів ПГГ / ЗРГ на плановий період:

- 1) економіко-статистичний метод;
- 2) метод прямих техніко-економічних розрахунків;
- 3) факторно-аналітичний метод;
- 4) усі відповіді правильні.

81. З якою метою у процесі планування необхідно зіставляти розрахований обсяг можливого та необхідного доходу ПГГ/ЗРГ?

- 1) для перевірки досягнення самоокупності діяльності;
- 2) для перевірки їх відповідності та визначення обсягу резервів зростання доходів, які необхідно мобілізувати;
- 3) для перевірки проведених розрахунків;
- 4) для перевірки досягнення самофінансування підприємства.

82. Фінансові ресурси ПГГ/ЗРГ – це:

- 1) грошова оцінка різних елементів майна, що використовується на підприємстві;

- 2) грошові кошти, які є в розпорядженні підприємств і призначені для придбання господарських ресурсів та поточної господарської діяльності підприємств;
- 3) прибуток від реалізації послуг та амортизації відрахування;
- 4) сукупність фінансових фондів, сформованих на підприємстві.

83. Основними функціями фінансів ПГГ/ЗРГ є:

- 1) стимулююча, оперативна, розподільна;
- 2) оцінна, оперативна, контрольна;
- 3) оперативна, розподільна, контрольна;
- 4) стимулююча, розподільна, контрольна.

84. Що належить до складу майна ПГГ/ЗРГ?

- 1) вартість «ноу-хау», патентів, інтелектуальну власність;
- 2) найманий транспорт;
- 3) довгострокові позики;
- 4) залучені кошти.

85. У складі фінансових ресурсів підприємств готельного господарства переважають:

- 1) основні засоби;
- 2) нематеріальні активи;
- 3) оборотні засоби;
- 4) фінансові ресурси.

86. Оборотні активи готелю – це:

- 1) грошові кошти, авансовані в фонди обертання та оборотні фонди;
- 2) майно підприємства у вигляді основних і оборотних коштів;
- 3) поточні витрати підприємства у грошовій формі, пов'язані з використанням фінансових ресурсів;
- 4) грошова оцінка оборотних фондів та нематеріальних активів підприємства.

87. Яке з наведених визначень характеризує поняття "прибуток підприємства" з економічного аспекту?

- 1) чистий дохід, що є різницею між сукупними доходами та сукупними витратами в процесі підприємницької діяльності;
- 2) грошові кошти, що надходять у розпорядження суб'єкта підприємницької діяльності за результатами його діяльності;
- 3) гарантований дохід підприємця, який вклав свій капітал у певний вид підприємницької діяльності;
- 4) усі визначення, що наводяться, характеризують різні аспекти поняття "прибуток підприємства".

88. Яким терміном у фінансовій звітності ПГГ/ЗРГ визначається сума, на яку доходи перевищують пов'язані з ними витрати?

- 1) виручка;
- 2) грошові надходження;
- 3) прибуток;
- 4) чистий рух коштів.

89. У якій формі фінансової звітності підприємства вказується обсяг фінансових результатів від звичайної діяльності до оподаткування ПГГ за підсумками звітного періоду?

- 1) у балансі підприємства (Форма №1);
- 2) звіті про рух грошових коштів (Форма №3);

- 3) звіті про фінансові результати (Форма №2);
- 4) звіті про роботу готелю (Форма №1-готель).

90. Яким терміном визначається частина чистого прибутку ПГГ/ЗРГ, що за підсумки його розподілу спрямовується на користь учасників?

- 1) дивіденди;
- 2) проценти;
- 3) премія;
- 4) бонус.

91. В якому випадку величина прибутку від операційної діяльності ПГГ/ЗРГ за даними звіту про фінансові результати буде величиною прибутку від продажу послуг / товарів?

- 1) якщо підприємство не має інших операційних доходів та витрат, крім доходів та витрат від продажу товарів;
- 2) підприємство не має надзвичайних прибутків або збитків;
- 3) підприємство не здійснює фінансово-інвестиційних операцій;
- 4) підприємство не отримує інших доходів від звичайної діяльності.

92. Яка величина визначає мінімальний прибуток ПГГ/ЗРГ?

- 1) сума прибутку, яка забезпечує досягнення мінімальної рентабельності власного капіталу підприємства;
- 2) сума прибутку, яка була фактично отримана підприємством за останній звітний період;
- 3) сума прибутку, яка відповідає потребам підприємства в коштах на виробничий та соціальний розвиток;
- 4) сума прибутку, яка дозволяє забезпечити виплату цільового рівня дивідендів власникам підприємства.

93. Визначити фактор, який (за інших незмінних умов) сприяє зниженню загальної суми можливого прибутку ПГГ/ЗРГ від реалізації товарів:

- 1) збільшення потреби в коштах фонду виробничого розвитку підприємства;
- 2) збільшення обсягу продажу готельних послуг / ресторанної продукції, внаслідок збільшення інфляційних очікувань споживачів;
- 3) збільшення рівня поточних витрат на утримання персоналу;
- 4) зменшення прибутків від фінансової та інвестиційної діяльності.

94. Яким терміном визначається вірогідність можливих втрат внаслідок настання ризикових подій на ПГГ/ЗРГ, ступінь невизначеності результату управлінського рішення або господарської операції?

- 1) надзвичайні збитки;
- 2) підприємницький ризик;
- 3) хеджування;
- 4) неявні витрати.

95. Що є проявом фактору ризику у підприємницькій діяльності ПГГ/ЗРГ?

- 1) повна або часткова відсутність необхідної для прийняття управлінського рішення інформації;
- 2) здійснення діяльності без аналізу та прогнозування її результатів;
- 3) виникнення певної ризикової події, яка ймовірно очікувалась на стадії прийняття управлінського рішення;
- 4) зменшення темпів зростання доходів від реалізації послуг.

96. Який вид ризику не піддається управлінню ПГГ/ЗРГ?

- 1) ризик законодавчих змін;
- 2) криміногенний ризик;

- 3) екологічний ризик;
- 4) усі відповіді правильні.

97. Який різновид ризику належить до фінансових ризиків ПГГ/ЗРГ?

- 1) процентний ризик;
- 2) цінний ризик;
- 3) інкасаційний ризик;
- 4) систематичний ризик.

98. Яким терміном визначається ризик діяльності ПГГ/ЗРГ, пов'язаний із втратою або погіршенням умов зовнішнього фінансування, зниженням обсягу позикових ресурсів, які необхідні підприємству?

- 1) процентний ризик;
- 2) інфляційний ризик;
- 3) ризик неплатоспроможності підприємства;
- 4) кредитний ризик.

99. З якого етапу починається розроблення стратегії управління ризиком ПГГ/ЗРГ?

- 1) збирання інформації про виявлені види ризику (характер їх вияву та дія факторів, що їх обумовлюють);
- 2) ідентифікація ризиків, притаманних діяльності підприємства або його окремим господарським операціям;
- 3) оцінювання рівня ризику та можливих фінансових втрат від ризикових подій, експертизи доцільності ризику;
- 4) розроблення заходів щодо мінімізації ризиків діяльності підприємства.

100. Як оцінюється величина можливих фінансових втрат від ризикових подій в ПГГ/ЗРГ?

- 1) будь-яким із зазначених способів залежно від специфіки ризикової події;
- 2) в абсолютному грошовому вимірі;
- 3) в абсолютному натуральному вимірі;
- 4) у вигляді відносної величини до обраного показника (суми активів, доходу, прибутку тощо).

6. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;

- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;
- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;
- конкретне завдання на самостійну роботу;
- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилання на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;

- розкриття наукових засад курсу;
- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;
- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі студентами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття студенти вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;
- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;
- проблемна постановка запитань;
- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;
- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;
- стимулювання дискусії;
- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;
- орієнтація студентів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи студенту необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

7. Форми контролю.

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

2. Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів

(форма підсумкового контролю – екзамен)

№ змістового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		мінімальна	максимальна	методи контролю	тиждень семестру
Змістовий модуль 1. Розвиток готельного господарства					
1.	Лекційний курс (7 тем лекцій)	11	20	Письмова модульна робота	1-8
	Практичне заняття 1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг.	7	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями	1
	Практичне заняття 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу Методичний інструментарій його реалізації	7	10	Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання	2
	Практичне заняття 3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.	7	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення практичних задач, тестування	3
	Практичне заняття 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення	7	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення практичних задач, тестування	4
	Практичне заняття 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання	7	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення практичних задач, тестування	5
	Практичне заняття 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах	7	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	6
	Практичне заняття 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів	7	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	7
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		

Змістовий модуль 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства					
2.	Лекційний курс (7 тем лекцій)	11	16	Письмова модульна робота	9-15
	Практичне заняття 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	9
	Практичне заняття 9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	10
	Практичне заняття 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах	7	12	Опитування, вирішення практичних задач, тестування	11
	Практичне заняття 11. Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	7	12	Опитування, вирішення, практичних задач, тестування	12
	Практичне заняття 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.	7	12	Опитування, вирішення, практичних задач, тестування	13
	Практичне заняття 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах	7	12	Опитування, вирішення практичних задач, тестування	14
	Практичне заняття 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	15
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
	Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
	Екзамен	18	30		
	Загальна кількість балів	60	100		

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи R _{нр}	Рейтинг з додаткової роботи R _{др}	Рейтинг штрафний R _{штр}	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{нр}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$R_{нр} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{зм} \cdot K^{(1)}_{зм} + \dots + R^{(n)}_{зм} \cdot K^{(n)}_{зм})}{K_{дис}} + R_{др} - R_{штр},$$

де $R^{(1)}_{зм}, \dots, R^{(n)}_{зм}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{зм}, \dots, K^{(n)}_{зм}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{дис} = K^{(1)}_{зм} + \dots + K^{(n)}_{зм}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{др}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{штр}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)}_{зм} = \dots = K^{(n)}_{зм}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{нр} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{зм} + \dots + R^{(n)}_{зм})}{n} + R_{др} - R_{штр}.$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{др}$ додається до $R_{нр}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{штр}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{нр}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

2. Згідно із зазначеним Положенням **підготовка і захист курсового проекту (роботи)** оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

8. Методичне забезпечення

1. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Економіка туристичного та готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Левицька І.В. – Київ: НУБіП, 2021 (план).
2. Практикум з дисципліни «Економіка туристичного та готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Левицька І.В. – Київ: НУБіП, 2021. (план)
3. Левицька І. В., Корж Н. В., Чорна Л.А. Економіка підприємства: навч. Посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 580 с.

9.Рекомендована література:

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. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 304 с.
4. 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.
5. Економіка підприємства : опорний конспект лекцій / уклад. Н.М. Гуляєва, І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк, І.Ю. Бондар, С.І. Губар. – К. : КНТЕУ, 2009. – 120 с.
6. Економіка підприємства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: Л. О. Лігоненко, І. О. Чаюн, Г. М. Богославець, Л. Л. Стасюк, Г. В. Ситник, О. В. Корольова-Казанська. – К. : КНТЕУ, 2010. – 120 с.
7. Економіка підприємства: збірник тестів і задач : навч. посібник / А. В. Шегда, Т. Б. Харченко, Ю. А. Сагайдак, Л. О. Пашнюк. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 240 с.
8. 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, 2010. – 336 с.
9. 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.
10. Захарченко В. І. Економіка підприємства: практикум (збірник задач і виробничих ситуацій) : навч. посібник / В. І. Захарченко, М. М. Меркулов, Л. В. Ширяєва. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 144 с.
11. Іванілов О. С. Економіка підприємства : підручник / О. С. Іванілов. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 728 с.
12. Іванілов О. С. Економіка підприємства : підручник / О. С. Іванілов. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 728 с.
13. Калініченко О. В. Економіка підприємства : практикум : навч. посібник / О. В. Калініченко, О. Д. Плотник. – К. : Кондор, 2012. – 600 с.

14. Ковальчук І. В. Економіка підприємства : навч. посібник / І. В. Ковальчук. – К. : Знання, 2008. – 679с. – (Вища освіта ХХІ століття).
15. Маслак О. І. Економіка промислового підприємства : навч. посібник / О. І. Маслак, Л. Д. Воробйова. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 172 с.
16. 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.
17. Ситник Н. І. Управління персоналом : навч. посібник / Н. І. Ситник. – К. : ІНКОС, 2009. – 472 с.
18. Чорна Л. О. Економіка підприємства : навч. посібник / Л. О. Чорна, Н. В. Корж, І. В. Левицька. – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 372 с.
19. Яркіна Н. М. Економіка підприємства : навч. посібник / Н. М. Яркіна. – К. : Ліра-К, 2013. – 497 с.