

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор неперервної освіти і туризму
проф. Гриценко І.С.

« 09 » 06 2023 року

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму

Протокол № 12 від «31» травня 2023 р.

В.о. завідувача кафедри

д.е.н., проф. Мельниченко С.В.

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант освітньої програми «Готельно-
ресторанний бізнес»

к.е.н., доц. Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ»

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 – 2023 р.

1. Опис навчальної дисципліни

«ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ»

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	180	
Кількість кредитів ECTS	6	
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	120 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

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

У процесі вивчення дисципліни передбачається вирішення таких **завдань**: 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 механізму 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.

Згідно освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», за результатами вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» у здобувачів будуть сформовані наступні компетентності:

ІК. 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 і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

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

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

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

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

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності до запитів споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства

Програмні результати навчання

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

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

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

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

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

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 та 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.

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: натуральні – обсяг наданих послуг у людино-днях, кількість обслужованих 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 пропускну здатності готелю, собівартість послуг, рівень рентабельності.

Експлуатаційну потужність підприємства готельного господарства характеризують наступні показники: одночасна місткість, пропускну 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.

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, джерела 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-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 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.

Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	тижні	денна форма						заочна форма						
		усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Готельно-ресторанне господарство в системі ринкового господарства України														
Тема 1. Роль і місце готельного і ресторан-ного господарства у сфері послуг.	1	12	2	2			8							
Тема 2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методичний інструментарій його реалізації.	2	12	2	2			8							
Тема 3. Матеріально- технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів.	3	12	2	2			8							
Тема 4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення.	4	12	2	2			8							
Тема 5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання.	5	12	2	2			8							
Тема 6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах.	6	14	2	2			10							
Тема 7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів.	7	14	2	2			10							
Разом за змістовим модулем 1		88	14	14			60							
Змістовий модуль 2. Управління господарсько-фінансовою діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства														
Тема 8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів.	8	12	2	2			8							
Тема 9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання.	9	12	2	2			8							
Тема 10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах.	10	12	2	2			8							
Тема 11. Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	11	12	2	2			8							

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	тижні	денна форма						заочна форма					
		усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Тема 12. Ціноутворення в готелях та ресторанах.	12	12	2	2			8						
Тема 13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах.	13	14	2	2			10						
Тема 14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів.	14-15	18	4	4			10						
Разом за змістовим модулем 2		92	16	16			60						
Усього годин		180	30	30			120						

4. Теми семінарських занять

Семінарські заняття навчальним планом не передбачено.

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
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 та нормування 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	2
9	Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів	2
10	Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та напрямки використання	2
11	Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах	2
12	Планування витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.	2
13	Ціноутворення в готелях та ресторанах.	2
14	Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах	2
15	Ефективність діяльності готелів і ресторанів	4

6. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття навчальним планом не передбачено.

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

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.

Комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

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. Який вид ризику не піддається управлінню ПГГ/ЗРГ?

- 1) ризик законодавчих змін;
- 2) криміногенний ризик;
- 3) екологічний ризик;
- 4) усі відповіді правильні.

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. 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.

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) електромонтера;
- 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 зарібок 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.

Приклад екзаменаційного білету

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ																							
ОС «Бакалавр», спеціальність 241 «Готельно- ресторанна справа»	Кафедра готельно- ресторанної справи та туризму, 2023-2024 навч. рік	ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1 з дисципліни «Економіка готелів та ресторанів»	Затверджую В.о. зав. кафедри (підпис) С.В.Мельниченко																				
Задача <i>(максимальна оцінка 10 балів за відповідь)</i>																							
Визначити балансову вартість основних фондів готельно-ресторанного комплексу за 2020 рік, якщо вартість основних фондів на кінець 2019 року становила 186 тис. грн. Протягом 2020 року заклад закупив основних фондів на суму 10 тис. грн. та списав фізично застаріле на суму 6,3 тис. грн. Протягом 2020 року проводився капітальний ремонт основних фондів, витрати на який склали 3,6 тис. грн. Структура первісної вартості основних фондів та норми амортизаційних відрахувань наведено в таблиці. Таблиця Вихідні дані до задачі <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <th rowspan="2" style="width: 50%; text-align: center;">Показники</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">Групи основних фондів</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">I</th> <th style="text-align: center;">II</th> <th style="text-align: center;">III</th> <th style="text-align: center;">IV</th> </tr> <tr> <td>Первісна вартість, тис. грн.</td> <td style="text-align: center;">95,5</td> <td style="text-align: center;">13,1</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">9,2</td> </tr> <tr> <td>Норма амортизації, %</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>					Показники	Групи основних фондів				I	II	III	IV	Первісна вартість, тис. грн.	95,5	13,1	5,4	9,2	Норма амортизації, %	15	10	20	5
Показники	Групи основних фондів																						
	I	II	III	IV																			
Первісна вартість, тис. грн.	95,5	13,1	5,4	9,2																			
Норма амортизації, %	15	10	20	5																			
Екзаменаційні запитання <i>(максимальна оцінка 10 балів за відповідь на кожне запитання)</i>																							
1. Що являє собою підприємство готельного і ресторанного господарства як об'єкт та суб'єкт ринкових відносин?																							
2. звіт та поясніть показники оцінки сукупного ресурсного потенціалу підприємств готельного та ресторанного господарства.																							
Тестові завдання <i>(максимальна оцінка 1,0 бал за відповіді на тестові завдання)</i>																							
1. Джерелами формування доходу підприємства готельного господарства можуть бути: 1) реалізація продукції власного виробництва; 2) бронювання місць/ номерів; 3) реалізація покупних товарів; 4) посередницької діяльності.																							
2. Основними функціями фінансів ПГГ/ЗРГ є: 1) стимулююча, оперативна, розподільна; 2) оцінна, оперативна, контрольна; 3) оперативна, розподільна, контрольна; 4) стимулююча, розподільна, контрольна.																							
3. 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".																							

4. 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.
5. 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).
6. 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.
7. Під трудовими ресурсами слід розуміти: 1) частину населення, яке безпосередньо зайнято в галузях економіки країни; 2) частину населення у працездатному віці, а також працюючу групу 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

8. Методи навчання

Методами навчання є способи спільної діяльності й спілкування викладача та здобувачів вищої освіти, що забезпечують вироблення позитивної мотивації

навчання, оволодіння системою професійних знань, умінь і навичок, формування наукового світогляду, розвиток пізнавальних сил, культури розумової праці майбутніх фахівців.

Під час навчального процесу використовуються наступні методи навчання.

Залежно від джерела знань: словесні (пояснення, бесіда, дискусія, діалог); наочні (демонстрація, ілюстрація); практичні (рішення задач, ділові ігри).

За характером пізнавальної діяльності: пояснювально-наочний проблемний виклад; частково-пошуковий та дослідницький методи.

За місцем у навчальній діяльності:

- методи організації і здійснення навчальної діяльності, що поєднують словесні, наочні й практичні методи; репродуктивні й проблемно-пошукові; методи навчальної роботи під керівництвом викладача та методи самостійної роботи здобувачів вищої освіти;

- методи контролю й самоконтролю за навчальною діяльністю: методи усного, письмового контролю; індивідуального й фронтального, тематичного та систематичного контролю.

У процесі викладання навчальної дисципліни для активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів вищої освіти передбачено застосування таких навчальних технологій:

- *робота в малих групах* дає змогу структурувати практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного здобувача вищої освіти в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування;

- *семінари-дискусії* передбачають обмін думками й поглядами учасників з приводу даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди й переконання, вміння формулювати думки та висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів;

- *мозкові атаки* – метод розв’язання невідкладних завдань, сутність якого полягає в тому, щоб висловити як найбільшу кількість ідей за обмежений проміжок часу, обговорити й здійснити їх селекцію;

- *кейс-метод* – метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності фахівців і передбачає розгляд виробничих, управлінських та інших ситуацій, складних конфліктних випадків, проблемних ситуацій, інцидентів у процесі вивчення навчального матеріалу;

- *презентації* – виступи перед аудиторією, що використовуються для подання певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань, інструктажу, демонстрації.

9. Форми контролю

Відповідно до «Положення про екзамени та заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України», затвердженого вченою радою НУБіП України 27 грудня 2019 року, протокол № 5, видами

контролю знань здобувачів вищої освіти є поточний контроль, проміжна та підсумкова атестації.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних, лабораторних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів вищої освіти до виконання конкретної роботи.

Проміжна атестація проводиться після вивчення програмного матеріалу й має визначити рівень знань здобувачів вищої освіти з програмного матеріалу, отриманих під час усіх видів занять і самостійної роботи.

Форми та методи проведення проміжної атестації, засвоєння програмного матеріалу розробляються лектором дисципліни та затверджується відповідною кафедрою у вигляді тестування, письмової контрольної роботи, колоквіуму тощо, що можна оцінити чисельно.

Засвоєння здобувачем вищої освіти програмного матеріалу вважається успішним, якщо рейтингова оцінка його становить не менше, ніж 60 балів за 100-бальною шкалою.

Семестрова атестація проводиться у формах семестрового екзамену або семестрового заліку з конкретної навчальної дисципліни.

Семестровий екзамен – це форма підсумкової атестації засвоєння здобувачем вищої освіти теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр.

Семестровий залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння здобувачем вищої освіти теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських або лабораторних заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані складати екзамени й заліки відповідно до вимог робочого навчального плану в терміни, передбачені графіком освітнього процесу. Зміст екзаменів і заліків визначається робочими навчальними програмами дисциплін. Зміст екзаменів і заліків визначається робочими навчальними програмами дисциплін.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371):

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

8. Методичне забезпечення

Електронний навчальний курс «Економіка готелів і ресторанів», розроблений на базі платформи Elearn, розміщений на навчальному порталі НУБіП України. Вебсторінка. URL:

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4673>

Левицька І.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – Київ: НУБіП, 2022. – 59 с.

Левицька І.В. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – Київ: НУБіП, 2022. – 74 с.

9. Рекомендована джерела інформації :

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. – 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. Левицька І. В., Корж Н. В., Чорна Л.А. Економіка підприємства: навч. Посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 580 с.
16. Маслак О. І. Економіка промислового підприємства : навч. посібник / О. І. Маслак, Л. Д. Воробйова. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 172 с.
17. 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.
18. Ситник Н. І. Управління персоналом : навч. посібник / Н. І. Ситник. – К. : ІНКІОС, 2009. – 472 с.
19. Чорна Л. О. Економіка підприємства : навч. посібник / Л. О. Чорна, Н. В. Корж, І. В. Левицька. – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 372 с.
20. Яркіна Н. М. Економіка підприємства : навч. посібник / Н. М. Яркіна. – К. : Ліра-К, 2013. – 497 с.

Додаткова

20. Левицька І.В., Чорна Л.О., Корж Н.В. Економіка підприємства: навчальний посібник. Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2008. 369 с.
21. Левицька І.В., Корж Н.В., Кізюн А.Г., Онищук Н.В. Стратегія розвитку регіонального туризму: монографія. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2013. 192 с.
22. Левицька І.В. Маркетингове управління процесом формування туристичного продукту суб'єктами господарської діяльності. Менеджмент суб'єктів господарювання в умовах забезпечення сталого розвитку: кол. монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. Тарасюк Г.М. Житомир: ЖДТУ, 2017. 300 с. (С.259-275)
23. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навчальний посібник. Вінниця: «ПП «ТД Едельвейс і К», 2015. 580 с.

24. Левицька І.В., Климчук А.О. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019. № 3. С. 56-61.

25. Левицька І.В. Формування попиту та стимулювання збуту послуг готельних підприємств. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019, № 4. С. 43-50

26. Левицька І.В. Стратегія ефективного використання і розвитку підприємств туристично-рекреаційної сфери. Формування ринкових відносин. 2018. №6. Т.2 С. 54-62.

27. Левицька І.В., Климчук А.О. Механізм формування конкурентоспроможності готельних підприємств. Бізнесінформ. Харків, 2018. №9 (488). С. 232-238.

28. Левицька І.В., Климчук А.О. Формування стратегії управління персоналом в системі ефективного управління підприємством. Формування ринкових відносин в Україні. 2019. Вип. 7-8. С. 68-74

29. Levytska I.V., Mykytsei T.D. Current situation of the tourist industry in Ukraine: problems of development and ways of improvement. Біоекономіка і аграрний бізнес. 2020. №1. С. 63-72.

30. Levytska I., Klymchuk A., Biletska N., Kotseruba N. 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

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

