

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
для практичної та самостійної роботи
з дисципліни
«Економіка в готельно-ресторанному господарстві»
для здобувачів вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Запоріжжя

2021

Методичні вказівки для практичної та самостійної роботи з дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа», ОС «Бакалавр» / Ю.С. Синиця. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 39 с.

Укладач: Ю.С. Синиця, к.е.н, доцент кафедри

Рецензент: В.М. Зайцева, к.п.н., професор, завідувач кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Відповідальний за випуск: Ю.С. Синиця

Затверджено
на засіданні кафедри
«Туристського, ресторанного
та готельного бізнесу»
Протокол № 1 від 01.09.2021

ЗМІСТ

Вступ	4
Мета та завдання навчальної дисципліни	5
Зміст дисципліни за модулями	7
План практичних занять дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві»	10
Питання для самостійної роботи студентів (тестові завдання)	20
Контрольні питання з дисципліни	30
Література для підготовки до практичних занять та виконання самостійної роботи	32
Розподіл балів, які отримують студенти	34

ВСТУП

Вивчення дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» спрямовано на надання студентам, необхідних базових знань щодо економічних основ та можливих економічних інструментів управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

В процесі опанування дисципліни висвітлюються особливості функціонування готельних та ресторанних підприємств, розглядаються особливості формування майнових ресурсів в готелях та ресторанних закладах, особливості оцінки ефективності використання трудових ресурсів, вивчається експлуатаційна програма готелів, здійснюється аналіз та планування товарообороту в ресторанах, досліджуються витрати та особливості калькулювання собівартості послуг в готелях і на продукцію ресторанних закладів, розглядається порядок та особливості формування цін на послуги готельних підприємств та продукцію ресторанного господарства, а також механізм формування фінансових результатів для підприємств даного сектору, висвітлюються особливості планування окремих показників діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Для контролю вивчення дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» передбачені наступні форми організації навчального процесу: лекційні й практичні заняття, написання рефератів та підготовка усних доповідей, вирішення задач, складання заліку та екзамену.

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма вивчення навчальної дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів сучасного економічного мислення та системи спеціальних знань у галузі економіки готельно-ресторанного господарства, засвоєння особливостей прояву економічних законів і закономірностей в економічній діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери, набуття практичних навичок і прийомів економічного обґрунтування обсягів реалізації послуг, витрат ресурсів, собівартості, доходів, прибутку, рентабельності та цін на послуги підприємств в готельно-ресторанному бізнесі.

Завдання вивчення дисципліни:

Методичні – поглибити теоретичні знання та методичні основи з внутрішнього економічного механізму діяльності підприємства готельно-ресторанної сфери.

Пізнавальні – орієнтування студентів на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань.

Практичні – формування практичних навичок роботи щодо визначення основних економічних показників діяльності підприємства сфери готельно-ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати:

Загальні компетенції:

- 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.
- Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетенції:

- Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання:

- Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

- Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Удосконалення навчального процесу передбачає підвищення ролі самостійної роботи. З цією метою дещо скорочується обов'язкове аудиторне навантаження і вивільняється час для самостійної діяльності студентів.

Самостійна робота – органічна частина навчального процесу. Вона допомагає глибоко засвоїти матеріал, закріпити знання, поглибити вміння та навички в пізнавальній діяльності, творчо мислити; виховує організованість і дисциплінованість, активність та ініціативу, настирливість у досягненні мети; сприяє виробленню власних прийомів і методів пізнання, вчить раціонально організовувати та контролювати робочий час.

Однією з форм самостійної роботи є **підготовка до практичних занять**, завдання яких полягає в тому, щоб закріпити і поглибити знання, навчити творчо працювати з літературою, виробити вміння аналізувати процеси і події, розвивати здатність до самостійних суджень, висловлювати і відстоювати свої погляди, навчити готувати реферати, повідомлення з окремих питань, виступати з ними на заняттях.

Виконання домашнього завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Реферат – це короткий виклад у письмовому вигляді або у формі доповіді змісту наукової праці, літератури по темі. Підготовка рефератів – засіб оволодіння методикою і навичками роботи з літературою, використання загальних теоретичних і методологічних положень в ході аналізу певних процесів, явищ, подій, уміння пов'язати матеріал і реальність, обґрунтувати свої висновки. Разом з тим реферат – одна з форм перевірки знань студентів.

Вимоги до оформлення рефератів.

Реферат виконується на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210 x 297 мм). Текст розташовується через півтора міжрядкових інтервали до тридцяти рядків на сторінці у текстовому редакторі Word шрифтом Times New Roman, 14 кеглем. Допускається розміщувати таблиці та інші ілюстративні матеріали. Текст реферату розміщується на аркуші з дотриманням таких розмірів берегів: з лівого боку – 30 мм, з правого – 10 мм, зверху та знизу – 20 мм. Абзаци в тексті потрібно починати з відступу, що дорівнює 5-ти знакам (1,25). Відступи мають бути однаковими впродовж всього тексту. Виділення фрагментів тексту реферату жирним шрифтом або курсивом не дозволяється.

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ ЗА МОДУЛЯМИ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ПІДПРИЄМСТВО СФЕРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ЙОГО ВИРОБНИЧИЙ ПОТЕНЦІАЛ

Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу

Поняття підприємства як суб'єкта господарювання. Визначення мети та напрямків діяльності підприємства. Правові основи функціонування підприємств в Україні. Види підприємств, їх характеристика. Організаційно-правові форми підприємств. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг. Особливості функціонування підприємств сфери ГРС. Класифікація підприємств готельно-ресторанної бізнесу. Основні напрями державного регулювання діяльності підприємств ГРС.

Тема 2. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація та структура основних фондів. Оцінка основних фондів. Види оцінки. Оцінка стану та ефективності використання основних фондів підприємств ГРС: основні показники та методика розрахунку. Знос та амортизація основних фондів підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу. Фізичне та моральне старіння основних фондів. Методи нарахування амортизації. Просте і розширене відтворення основних фондів.

Тема 3. Оборотні фонди підприємств готельно-ресторанної сфери

Сутнісна характеристика оборотних засобів підприємств готельно-ресторанної сфери. Класифікація оборотних засобів. Структура оборотних засобів. Оцінка ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства: основні показники та методика розрахунку. Нормування оборотних засобів готелів та ресторанів як метод планування потреби в них. Норма та норматив оборотних засобів. Методи нормування оборотних засобів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ

Тема 4. Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність і оплата праці в ГРС

Трудові ресурси та персонал підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація персоналу підприємств ресторанного бізнесу та готельного сектора. Структура персоналу. Оцінка використання трудових ресурсів підприємства ГРС: основні показники та методика розрахунку. Продуктивність праці, способи її розрахунку. Рівень продуктивності праці в готелях. Продуктивність праці працівників ресторану. Основні шляхи підвищення

продуктивності праці. Сутність та функції оплати праці. Форми оплати праці. Види заробітної плати.

Тема 5. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Поняття інвестицій як економічної категорії. Інвестиційна діяльність та інвестор в готельно-ресторанному бізнесі. Суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності. Класифікація інвестицій. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств ГРС. Обґрунтування реальних інвестиційних проєктів підприємств ГРС. Форми реального інвестування. Інвестиційний проєкт та його основні розділи. Бізнес-план підприємства ресторанного бізнесу та готельного сектора. Основні розділи типового бізнес-плану.

Тема 6. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу

Експлуатаційна програма готелю. Основні показники експлуатаційної програми готелю: методика розрахунку та їх оцінка. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства. Продукція власного виробництва та покупні товари ресторанних закладів. Товарооборот ресторанного господарства. Роздрібний та оптовий товарооборот. Валовий товарооборот. Аналіз товарообороту підприємств ресторанного бізнесу: основні етапи та їх зміст.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ФІНАНСОВІ РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА ГРС

Тема 7. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві

Поняття витрат підприємства. Класифікація витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу за окремими ознаками. Собівартість як економічна категорія. Собівартість готельних послуг. Фактори, що визначають собівартість послуг готельного господарства. Собівартість продукції ресторану: складові елементи та фактори. Витрати виробництва, витрати обігу та витрати організації споживання. Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу: основні етапи та їх зміст.

Тема 8. Дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Дохід, прибуток і рентабельність як економічні категорії. Основні групи доходів. Класифікація прибутку. Порядок визначення різних видів прибутку (збитку) на підприємстві. Види рентабельності. Порядок визначення рівнів рентабельності (рентабельності виробництва, рентабельності продажу, рентабельності власних і позичених коштів, загальної рентабельності). Дохід, прибуток і рентабельність готельного бізнесу. Дохід, прибуток і рентабельність

ресторанного бізнесу. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу: основні етапи та їх зміст.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ЦІНОУТВОРЕННЯ ТА ОСНОВИ ПЛАНУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Тема 9. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

Ціна як економічна категорія. Роль ціни в ринковій економіці. Фактори, що впливають на ціну. Функції ціни. Види цін. Склад і структура ціни в готельно-ресторанній справі. Методи ціноутворення, які базуються на витратах. Методи ціноутворення, які базуються на попиті (орієнтація на ціннісну значущість товару). Методи визначення цін, які базуються на конкуренції. Цінова стратегія: сутність та загальна характеристика. Основні фактори, що впливають на цінову стратегію підприємства. Основні види цінових стратегій підприємства готельно-ресторанної сфери. Цінова політика як елемент господарського механізму підприємства. Етапи розробки цінової політики підприємства. Цілі цінової політики підприємства сфери ГРС.

Тема 10. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

Стратегічне планування як передумова здійснення фінансового планування. Основні напрями стратегічного планування. Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сутність та структура фінансового плану підприємств ГРС. Розробка основних складових фінансового плану підприємства. План доходів та витрат. План надходження та використання грошових коштів. Балансовий план розвитку підприємства. План формування та використання фінансових ресурсів.

ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Практичне заняття

з теми «Підприємство як суб'єкт господарювання. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу»

1. Дайте визначення підприємства як суб'єкта господарювання.
2. Опишіть основні характерні ознаки підприємства.
3. Назвіть ознаки підприємств готельно-ресторанного бізнесу, пов'язані з їх галузевою спеціалізацією.
4. Охарактеризуйте правові основи функціонування підприємств в Україні.
5. Дайте класифікацію підприємств за формами власності.
6. Охарактеризуйте види підприємств залежно від організаційно-правової форми.
7. Дайте класифікацію готельних підприємств.
8. Назвіть види закладів ресторанного господарства за різними класифікаційними ознаками.
9. Дайте характеристику основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств сфери готельного та ресторанного бізнесу.
10. Проаналізуйте роботу Державного агентства розвитку туризму України (ДАРТ).

Практичне заняття

з теми «Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

Завдання 1. Визначити первісну вартість основних фондів готелю, якщо вартість придбання їх за оптовими цінами 589 300 грн., митний збір – 7400 грн., витрати на транспортування – 5700 грн, вартість встановлення – 18300 грн.

Завдання 2. У підприємства ресторанної сфери на 01.01.2021 р. на балансі були враховані основні фонди: будівля ресторану – 954 000 грн., підсобне приміщення – 345 000 грн., легковий автомобіль – 657 800 грн, вантажна машина – 543 900 грн, кухонне обладнання вартістю 189 500 грн., меблі – 128 260 грн. У лютому 2021 р. підприємство придбало комплект меблів за 95 500 грн., а в березні новий автомобіль за 487 400 грн. У червні 2021 року підприємство списало комплект стіл та 4 стільці на суму 5 200 грн.

Згрупуйте основні фонди ресторану за класифікаційними ознаками та визначте балансову вартість основних фондів на початок і кінець року(табл.1). Визначте та проаналізуйте їх структуру протягом року (табл.2).

Таблиця 1. Рух основних фондів ресторану

Види основних фондів	Вартість основних фондів на початок року, грн.	Вартість введених (+) і вибулих (-) основних фондів, грн.	Вартість основних фондів на кінець року, грн
Будинки, споруди			
Машини та обладнання			
Транспортні засоби			
Інструменти, інвентар (меблі)			
Разом			

Таблиця 2. Балансова вартість і структура основних фондів ресторану

Види основних фондів	Вартість основних фондів на початок року		Вартість основних фондів на кінець року		Відхилення (+/-)
	грн	%	грн	%	грн
Будинки, споруди					
Машини та обладнання					
Транспортні засоби					
Інструменти, інвентар (меблі)					
Разом					

Завдання 3. Розрахувати коефіцієнти зносу, придатності, оновлення та вибуття основних фондів ресторану, якщо їх вартість на початок року становить 243 000 грн., надійшло основних фондів у звітному році 22 500 грн., вибуло – 16 200 грн. Сума нарахованого зносу на початок року – 14 300 грн. За звітний період амортизаційні відрахування склали 1100 грн.

Завдання 4. За даними ресторану (табл. 3) визначити фондівдачу основних фондів, фондомісткість, фондоозброєність та рентабельність.

Таблиця 3. Вихідні дані по ресторану

Показники	2019 рік	2020 рік
Виручка від реалізації, грн	1 745 200	1 915 110
Прибуток, грн	657 540	821 300
Середньорічна вартість основних фондів, грн	2 818 460	3 396 160
Середньорічна чисельність робітників, осіб	21	23

Завдання 5. В березні 2021 року ресторан придбав новий автомобіль вартістю 487 400 грн. Внутрішніми обліковими документами визначено строк корисного використання даного об'єкта – 12 років. Розрахуйте річну і місячну суму амортизаційних відрахувань.

Практичне заняття з теми «Оборотні фонди підприємств готельно-ресторанної сфери»

Завдання 1. Склад оборотних фондів ресторану на 01.01.2021 р. за основними елементами представлено в таблиці 1. Згрупуйте оборотні фонди ресторану за класифікаційними ознаками та визначте їх питому вагу (табл.2). З метою оцінки ступеню ліквідності оборотних засобів по підприємству визначте частку абсолютно ліквідних, швидко ліквідних та низько ліквідних оборотних засобів.

Таблиця 1. Склад оборотних фондів ресторану

Вид оборотних фондів	Вартість, грн
Сировина	283 520
Готова продукція	418 900
Тара	25 360
Готівка	16 080
Паливо	43 080
Запасні частини	14 630
Гроші на рахунках у банках	215 060
Купівельні напівфабрикати	83 010
Дебіторська заборгованість	98 460
Напівфабрикати власного виробництва	63 230

Таблиця 2. Наявність та структура оборотних фондів ресторану

Види оборотних фондів	Вартість оборотних фондів, грн.	Питома вага оборотних фондів, %
Виробничі запаси		
Напівфабрикати		
Готова продукція		
Дебіторська заборгованість		
Грошові кошти		
Разом		

Завдання 2. Розрахувати показники оцінки швидкості обертання та ефективності використання оборотних засобів ресторану, використовуючи дані таблиці 3.

Таблиця 3. Вихідні дані по ресторану

Показники	2019 рік	2020 рік
Виручка від реалізації, грн	1 745 200	1 915 110
Прибуток, грн	657 540	821 300
Середньорічна вартість оборотних фондів, грн	1 032 950	1 261 330

Завдання 3. На підприємстві за звітний рік реалізовано готової продукції на суму 1 915 110 грн при середніх залишках обігових коштів 290 000 грн.

Визначити можливий обсяг реалізації продукції в наступному році за незмінної суми обігових коштів та зменшеної на 5 днів тривалості їх обороту.

Практичне заняття **з теми «Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу.** **Продуктивність і оплата праці в ГРС»**

Завдання 1. Склад трудових ресурсів ресторану має наступний вигляд: поварів – 7 осіб, кондитерів – 3 особи, офіціантів – 2, мийниць посуду – 2, касирів – 2, прибиральниць – 1, підсобних працівників кухні – 2 особи, інженерів – 1, бухгалтерів – 1, завідуючий складом – 1, керуючий рестораном – 1. Згрупуйте персонал у відповідності до функцій, які виконують, та визначте питому вагу кожної групи.

Завдання 2. Розрахувати показники використання трудових ресурсів ресторану, якщо середньооблікова чисельність штатних працівників за звітний рік – 23 особи, протягом року було прийнято на роботу – 6 осіб, звільнено – 8 працівників, при цьому звільнено за власним бажанням – 5 осіб. На підприємстві тривалість робочого дня в середньому 5 годин та 4-денний робочий тиждень. Виручка від реалізації в 2020 році становила 1 915 110, грн, а сума отриманого прибутку склала 821 300 грн. Розмір витрат на оплату праці в звітному році дорівнював 554 251 грн.

Завдання 3. Керуючому рестораном встановлено посадовий оклад 12000 грн на місяць. За виконання плану реалізації продукції передбачається премія у розмірі 30 % від місячного посадового окладу. За досягнення у підвищенні ефективності виробництва звичайно нараховується премія, розмір якої становить 35 % від посадового окладу. Проте, в розрахунковому місяці за окремі недоліки в організації праці в ресторані розмір преміальних виплат за останньою премією знижено на 25%. Розрахувати загальний заробіток керуючого рестораном.

Завдання 4. Розрахуйте місячний заробіток працюючого в ресторані по відрядно-преміальній системі праці, якщо його розцінка становить 21,25 грн за страву. В середньому планується 25 страв за зміну. Виготовлено за місяць працівником було 510 страв. За виконання норм виробітку передбачається премія в розмірі 18 % відрядного заробітку. Відпрацьовано 17 робочих змін по 5 год.

Практичне заняття **з теми «Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу»**

Відповідно до типових вимог розробити бізнес-план інвестиційного проекту (відкриття підприємства готельного або ресторанного бізнесу).

Бізнес-план повинен містити такі розділи:

- 1) *Резюме* (основні узагальнення з кожного наступного розділу);
- 2) *Загальна інформація про підприємство* (опис процесу створення підприємства, основні напрями діяльності, місце розташування, характеристика площ та основних об'єктів, персоналу);
- 3) *Товари та послуги* (опис запланованих товарів та послуг);
- 4) *Маркетинговий план* (аналіз ринку України: теперішня маркетингова ситуація, тип ринку, сегментування ринку, ємкість ринку, конкуренція, конкуренти; аналіз цін основних конкурентів, маркетингова стратегія: реклама, політика ціноутворення, стратегія просування послуг на ринку);
- 5) *Інвестиційний план* (ділянка реалізації проекту, опис об'єкту, баланс площ готелю, заплановані роботи, графік виконання проекту, амортизаційна політика);
- 6) *План надання послуг* (стратегія надання послуг: проживання, харчування, інформаційні послуги; забезпечення сировиною та матеріалами; потреби виробництва: виробничі і побутові приміщення, персонал, інформаційне забезпечення);
- 7) *Управління і структура організації* (управління проектом, штатний розклад, організаційна структура);
- 8) *Фінансовий план* (необхідне фінансування; оцінка проекту: визначення доходів, витрат і чистого грошового потоку проекту, аналіз ефективності вкладень, прийнятність проекту за критерієм чистого приведенного доходу, внутрішньої норми рентабельності, індексу прибутковості; аналіз чутливості проекту; бюджетна ефективність інвестиційного проекту);
- 9) *Ризики* (структура і аналіз ризиків, заходи для їх мінімізації, оцінка ризиків проекту).

Практичне заняття

з теми «Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу»

Завдання 1. Розрахуйте основні показники експлуатаційної програми готелю, використовуючи дані таблиці 1.

Таблиця 1. Вихідна інформація про діяльність готелю

№ з/п	Показник	Значення показника
1	Кількість місць в готелі:	
	одномісних	50
	двомісних	27
	трьохмісних	12
2	Тривалість функціонування готелю на рік, дні	365
3	Тривалість ремонту, дні	18
4	Кількість оплачених місце-діб за рік	28 520
5	Кількість гостей в готелі за рік, осіб	5 401
6	Виручка від наданих готелем послуг, грн	12 154 523

Завдання 2. Проаналізуйте структуру роздрібного товарообороту ресторану в динаміці (табл. 2).

Таблиця 2. Роздрібний товарооборот ресторану

Товарні групи	2019 р.		2020 р.		2020 р. у % до 2019 р.
	сума, тис. грн	питома вага, %	сума, тис. грн	питома вага, %	
М'ясо і птиця	215		271		
Ковбасні вироби	51		59		
Риба	194		146		
Хліб і хлібобулочні вироби	14		16		
Плоди, фрукти, ягоди	36		31		
Кондитерські вироби	54		38		
Морозиво	21		29		
Вина, шампанське, коньяк	89		101		
Інші продовольчі товари	11		7		
Всього		100		100	

Практичне заняття
з теми «Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві»

Завдання 1. Проаналізуйте структуру витрат готелю за елементами в динаміці, використовуючи дані таблиці 1. Розрахуйте абсолютні відхилення та темпи зростання показників (табл. 2).

Таблиця 1. Вихідна інформація про витрати готелю

№ з/п	Елементи витрат	Сума, тис. грн		
		2019 р.	2020 р.	2021 р.
1	Матеріальні витрати	482	583	712
2	Витрати на оплату праці	256	364	339
3	Відрахування на соціальні заходи	86	114	105
4	Амортизація	719	863	897
5	Інші операційні витрати	146	182	165

Таблиця 2. Аналіз витрат готелю за елементами

Елементи витрат	2019		2020		2021		Абсолютне відхилення		Темп зростання	
	тис. грн	%	тис. грн	%	тис. грн	%				
							2021 р. до 2019 р.	2021 р. до 2020 р.	2021 р. до 2019 р.	2021 р. до 2020 р.
Матеріальні витрати										
Витрати на оплату праці										
Відрахування на соціальні заходи										
Амортизація										
Інші операційні витрати										
Разом		100		100		100				

Завдання 2. Загальний обсяг товарообороту ресторану за минулий рік склав 915,3 тис. грн, сума витрат – 253,1 тис. грн. У цьому році передбачається виконання товарообороту в об'ємі 883,9 тис. грн, а сума витрат – 271,8 тис. грн. Визначте розмір зміни витрат.

Практичне заняття
з теми «Дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

Завдання 1. Визначте фінансовий результат готелю (табл. 2), використовуючи дані таблиці 1.

Таблиця 1. Вихідна інформація про доходи і витрати готелю

Показник	Сума, тис. грн
Чистий дохід від реалізації	3892
Собівартість реалізації	2514
Інші операційні доходи	91
Адміністративні витрати	43
Витрати на збут	139
Інші операційні витрати	83
Доходи від участі в капіталі	21
Інші фінансові доходи	9
Інші доходи	3
Фінансові витрати	5
Втрати від участі в капіталі	2
Інші витрати	7

Таблиця 2. Розрахунок фінансового результату готелю

Показник	Сума, тис. грн
Валовий прибуток (збиток)	
Фінансові результати від операційної діяльності	
Фінансові результати звичайної діяльності до оподаткування	
Податок на прибуток	
Фінансові результати звичайної діяльності після оподаткування	

Завдання 2. Проаналізуйте основні показники рентабельності готелю (табл.3), використовуючи дані попередніх розрахунків та враховуючи, що вартість основних фондів за звітний рік становила 2756 тис. грн, а сума власного капіталу – 2439 тис. грн.

Таблиця 3. Показники рентабельності готелю

Показник	Значення, %
Рентабельність продажів	
Рентабельність основних фондів	
Рентабельність виробництва (витрат)	
Рентабельність власного капіталу	

Практичне заняття

з теми «Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу»

Завдання 1. Визначте ціну коктейлю «Мохіто», який пропонує ресторан. Для цього складіть калькуляційну карту коктейлю. За умовою вартість інгредієнтів коктейлю наступна: ром – 985,80 грн, м'ята – 53,20 грн, цукор – 29,10 грн, лайм – 78,20 грн, вода – 12,30 грн, лід – 5,60 грн. Націнка становить 135 % від первісної вартості.

Таблиця 1. Калькуляційна карта на коктейль «Мохіто»

№	Найменування продуктів	Норма, л/кг	Ціна, грн	Покупна вартість, грн	Націнка, грн	Ціна для покупця, грн
1	ром	4,0				
2	м'ята	4,1				
3	цукор	2,0				
4	лайм	7,1				
5	вода	11,0				
6	лід	3,0				
Загальна вартість набору на 100 порцій, грн						
Ціна продажу однієї порції, грн						

Завдання 2. Визначте ціну страви «М'ясо в горщиках». Складіть калькуляційну карту, якщо вартість інгредієнтів (за 1 кг) страви наступна: свинина – 145 грн, маргарин – 103 грн, гриби – 65 грн, цибуля – 18 грн, картопля – 14 грн, сметана – 85 грн, сир – 210 грн. Націнка становить 125 %.

Таблиця 2. Калькуляційна карта страви «М'ясо в горщиках»

№	Найменування продуктів	Норма, кг	Ціна, грн	Сума, грн
1	свинина	12,90		
2	маргарин	1,80		
3	гриби	1,25		
4	цибуля	2,40		
5	картопля	13,70		
6	сметана	3,00		
7	сир	3,30		
Загальна вартість набору по первісній вартості, грн				
Націнка, грн				
Загальна вартість набору на 100 страв, грн				
Ціна продажу однієї страви, грн				

Завдання 3. Визначте середню ціну номеру готелю, використовуючи вихідні дані (табл. 3).

Таблиця 3. Порядок визначення середньої ціни номеру

Показники	Сума, тис. грн
Загальні операційні витрати готелю	
Витрати на експлуатацію та обслуговування номерного фонду (включаючи зарплату персоналу)	875
Адміністративні витрати	214
Витрати на опалення, електроенергію, водопостачання	92
Витрати на зв'язок	43,2
Витрати на ремонт та обслуговування	116
Витрати на маркетинг	75,6
Всього	
Податки, плата за використання торговельної марки і т.д.	
Податок на нерухомість	71,3
Вартість використання торгової марки	41,9
Витрати на страхування	63,4
Всього	
Амортизація	
Амортизація будівель	349,4
Амортизація обладнання, меблів, білизни	316,7
Всього	
Всього витрат	

Розрахунок середньої ціни номеру	
Кількість номерів	30
Максимальна кількість номерів для здачі в рік (30*365)	
Максимальна кількість номерів з урахуванням коефіцієнту завантаження готелю (70%)	
Середня ціна номеру в день, грн.	

Практичне заняття
з теми «Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу»

Завдання 1. Складіть План надходження та використання грошових коштів готелю (табл. 1).

Таблиця 1. План надходження та використання грошових коштів готелю

№ з/п	Показники	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	Всього за рік
1	Залишок коштів на рахунку на початок планового періоду	380420				
2	Надходження коштів					
2.1	Виручка від реалізації номерів в даному періоді	421603	631020	438611	521010	
2.2	Погашення заборгованості за раніше заброньовані номери	9120	1289	1186	10526	
2.3	Авансові платежі за попереднє бронювання номерів	23501	11896	23964	21568	
2.4	Отримання кредитних ресурсів	511046	-	-	102634	
2.5	Інші надходження	2106	129	-	7151	
	Всього надходжень грошових коштів					
3	Витрати грошових коштів:					
3.1	Оплата товарів, що закуплені в даному періоді	32611	12563	9541	11534	
3.2	Оплата послуг туристичним фірмам	156130	25963	18532	14723	
3.3	Сплата відсотків за використання кредитних ресурсів	89412	41864	35631	45634	
3.4	Інші витрати	967	2364	-	-	
	Всього витрат грошових коштів					
4	Залишок коштів на рахунку на кінець планового періоду					

Завдання 2. Опишіть особливості обґрунтування Плану доходів та витрат на підприємстві готельної чи ресторанної індустрії.

Завдання 3. Проаналізуйте особливості обґрунтування Балансового плану розвитку підприємства готельного чи ресторанного бізнесу.

Завдання 4. Охарактеризуйте План формування та використання фінансових ресурсів.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ (ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ)

Змістовий модуль 1. Підприємство сфери готельно-ресторанного бізнесу та його виробничий потенціал

1. До основних особливостей підприємств готельно-ресторанної сфери належать:

- а) висока залежність результатів діяльності від коливань попиту;
- б) достатньо тривалий період окупності інвестиційних вкладень;
- в) територіальна обмеженість пропозиції послуг;
- г) всі відповіді правильні.

2. Засоби праці підприємства готельно-ресторанної сфери, які залучені у виробничий процес і функціонують тривалий час, зберігаючи при цьому свою натурально-речову форму, переносять свою вартість на собівартість продуктів і послуг частинами – це:

- а) нематеріальні активи;
- б) основні засоби;
- в) виробничі запаси;
- г) оборотні активи.

3. До основних засобів підприємства готельно-ресторанної сфери не належать:

- а) будівлі, транспортні засоби;
- б) транспортні засоби, обладнання;
- в) обладнання, грошові кошти;
- г) споруди, машини.

4. Первісна вартість основних засобів – це:

- а) вартість основних засобів після їх переоцінки;
- б) фактична вартість основних засобів на момент їх придбання;
- в) сума коштів або вартість інших активів, яку підприємство очікує отримати від реалізації основних засобів;
- г) різниця між переоціненою вартістю основних засобів і сумою їх зносу.

5. Основні засоби підприємства за ознакою участі у виробничому процесі поділяються на:

- а) будинки, обладнання, транспортні засоби;
- б) активну та пасивну частину;
- в) власні та орендовані;
- г) немає правильної відповіді.

6. Поступова втрата основними засобами підприємства готельно-ресторанної сфери споживної вартості в процесі експлуатації – це:

- а) моральний знос;
- б) ремонт;

- в) фізичний знос;
- г) амортизація.

7. Знос основних засобів внаслідок створення нових, більш прогресивних і економічно ефективних машин та устаткування називається:

- а) фізичним;
- б) моральним;
- в) технічним;
- г) зовнішнім.

8. До показників, які характеризують ефективність використання основних фондів, належать:

- а) фондівіддача, рентабельність;
- б) коефіцієнти зносу і придатності;
- в) коефіцієнти оновлення і вибуття;
- г) коефіцієнт оборотності, фондівіддача.

9. Майно підприємства готельно-ресторанної сфери, яке залучене у виробничий процес та функціонує тільки в одному виробничому циклі і повністю (відразу) переносить свою вартість на собівартість продуктів і послуг – це:

- а) основні засоби;
- б) необоротні активи;
- в) оборотні активи;
- г) нематеріальні активи.

10. Оборотні активи підприємства відповідно до сфери кругообігу поділяють на:

- а) матеріальні та нематеріальні;
- б) оборотні фонди виробництва та фонди обігу;
- в) виробничі запаси та грошові кошти;
- г) дебіторську заборгованість та готову продукцію.

11. До оборотних активів підприємства готельно-ресторанної сфери не належать:

- а) виробничі запаси, готова продукція;
- б) транспортні засоби, виробничі запаси;
- в) грошові кошти, дебіторська заборгованість;
- г) готова продукція, поточні фінансові інвестиції.

12. До показників, які характеризують ефективність використання оборотних фондів, належать:

- а) продуктивність, фондоозброєність;
- б) коефіцієнти зносу, фондівіддача;
- в) коефіцієнт завантаження оборотних засобів, рентабельність оборотних засобів;
- г) коефіцієнт придатності, коефіцієнт оборотності.

13. Показник, що використовується для аналізу основних фондів готелю та ресторану, та відображає обсяг реалізованих послуг, що припадає на 1 гривню вкладену в основні фонди підприємства – це:

- а) фондоозброєність;
- б) фондівдача;
- в) коефіцієнт оборотності;
- г) рентабельність.

14. Залежно від мети та характеру діяльності всі підприємства поділяються на:

- а) комерційні, некомерційні;
- б) приватні, колективні;
- в) національні, закордонні;
- г) великі, середні, малі.

15. Господарське товариство, всі учасники якого, відповідно до укладеного між ними договору, здійснюють підприємницьку діяльність від імені товариства і несуть додаткову солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства всім своїм майном – це:

- а) командитне товариство;
- б) повне товариство;
- в) товариство з обмеженою відповідальністю;
- г) товариство з додатковою відповідальністю.

Змістовий модуль 2. Організація діяльності підприємства готельно-ресторанної сфери

1. Кадровий персонал, що виступає як сукупність працівників різних професійно-кваліфікаційних груп, зайнятих на підприємстві – це:

- а) трудові ресурси;
- б) фахівці;
- в) службовці;
- г) робітники.

2. Співвідношення кількості звільнених працівників за звітний період до середньооблікової чисельності працівників – це коефіцієнт:

- а) стабільності кадрів;
- б) плинності кадрів;
- в) загального обороту;
- г) вибуття кадрів.

3. Показник результативності праці, який визначається вартістю виробленої (реалізованої) продукції або сумою наданих послуг, що припадають на одного працівника за певний період (рік, квартал, місяць, день) – це:

- а) рентабельність праці;
- б) продуктивність праці;

- в) коефіцієнт стабільності;
- г) трудомісткість.

4. Винагорода за виконану роботу відповідно до встановлених норм праці – це:

- а) мінімальна заробітна плата;
- б) додаткова заробітна плата;
- в) основна заробітна плата; г) премія.

5. Основними видами заробітної плати є:

- а) тарифна, безтарифна;
- б) основна, додаткова, інші виплати;
- в) погодинна, відрядна;
- г) мінімальна, реальна.

6. Основними формами оплати праці є:

- а) реальна, номінальна;
- б) погодинна, відрядна;
- в) тарифна, безтарифна;
- г) основна, додаткова.

7. Об'єктами інвестиційної діяльності підприємства є:

- а) основні та оборотні засоби;
- б) цінні папери;
- в) інтелектуальні цінності;
- г) усі відповіді правильні.

8. До форм реального інвестування не відноситься:

- а) придбання нематеріальних активів;
- б) приріст запасів товаро-матеріальних цінностей;
- в) придбання контрольного пакету акцій іншого підприємства;
- г) модернізація обладнання підприємства.

9. До позичених фінансових ресурсів, що використовуються для інвестування, можна віднести:

- а) дивіденди;
- б) амортизаційні відрахування;
- в) фінансування з благодійних фондів;
- г) випуск облігацій.

10. За характером участі в інвестиційному процесі розрізняють такі види інвестицій:

- а) валові, чисті;
- б) прямі, непрямі;
- в) реальні, фінансові;
- г) незалежні, взаємозалежні, взаємовиключні.

11. Яким є значення коефіцієнта використання максимальної пропускної здатності готелю, якщо одночасна місткість готелю 287 місць, можлива та максимальна пропускна здатність готелю становлять відповідно 27 390 та 31 560 місце-днів:

- а) 0,868;
- б) 0,132;
- в) 1,152;
- г) 0,848.

12. Яким є значення коефіцієнта використання номерного фонду, якщо кількість оплачених місце-днів 18 962, можлива пропускна здатність готелю дорівнює 30 564 місце-днів, максимальна пропускна здатність готелю становить 38 968 місце-днів:

- а) 0,487;
- б) 0,620;
- в) 0,784;
- г) 1,612.

13. Який середній час проживання одного гостя в готелі, якщо кількість оплачених місце-днів становила 19 564, можлива пропускна здатність готелю дорівнювала 40 873 місце-днів та кількість гостей в готелі за цей період склала 3 912 осіб:

- а) 3 дні;
- б) 5 днів;
- в) 7 днів;
- г) 10 днів.

14. Реалізація продукції власного виробництва та покупних товарів безпосередньо споживачам представляє собою:

- а) валовий товарооборот
- б) оптовий товарооборот;
- в) роздрібний товарооборот;
- г) оборот по продукції власного виробництва.

15. Валовий товарооборот ресторану складається з:

- а) чистого та роздрібного товарообороту
- б) роздрібного і оптового товарообороту;
- в) обороту по продукції власного виробництва та обороту по покупних товарах;
- г) обороту по продукції власного виробництва та оптового товарообороту.

Змістовий модуль 3. Фінансові результати діяльності підприємства ГРС

1. Сукупність матеріальних і грошових ресурсів, що використані для здійснення діяльності, пов'язаної із наданням послуг, виробництвом і реалізацією продукції – це:

- а) доходи;
- б) витрати;
- в) збиток;
- г) немає правильної відповіді.

2. За способом віднесення на собівартість продукції (послуги) витрати поділяються на:

- а) основні, накладні;
- б) постійні, змінні;
- в) прямі, непрямі;
- г) поточні, одноразові.

3. За обсягами виробництва витрати поділяються на:

- а) основні, накладні;
- б) постійні, змінні;
- в) прямі, непрямі;
- г) поточні, одноразові.

4. Витрати, що можуть бути віднесені безпосередньо до конкретного об'єкта витрат економічно доцільним шляхом – це:

- а) прямі;
- б) поточні;
- в) основні;
- г) постійні.

5. Прямі витрати на продукцію (роботи, послуги), без яких виробництво стає неможливим – це:

- а) основні;
- б) постійні;
- в) накладні;
- г) змінні.

6. До складу економічних елементів витрат входять:

- а) матеріальні витрати, витрати на оплату праці, амортизація;
- б) матеріальні витрати, витрати на оплату праці, інші операційні витрати;
- в) матеріальні витрати, витрати на оплату праці, відрахування на соціальні заходи, амортизація, інші операційні витрати;
- г) матеріальні витрати, витрати на оплату праці, відрахування на соціальні заходи, амортизація, фінансові витрати, інші витрати.

7. Сукупність витрат на формування та реалізацію продукту (послуги), що виражається в грошовій формі – це:

- а) калькуляція;
- б) собівартість;
- в) виручка;
- г) немає правильної відповіді.

8. До внутрішніх економічних факторів, які впливають на собівартість послуг готелів відносять:

- а) експлуатаційна програма готелю, форми та системи оплати праці;
- б) економічна ситуація в країні, державна податкова політика;
- в) інфляція, валютний курс;
- г) тип та категорія готелю, розвиток матеріально-технічної бази.

9. До внутрішніх організаційних факторів, які впливають на собівартість послуг ресторанів відносять:

- а) економічна ситуація в країні, державна податкова політика;
- б) тип і категорія ресторану, режим його роботи, спеціалізація;
- в) інфляція, валютний курс;
- г) обсяг, склад і структура товарообороту, виробнича програма ресторану.

10. Доходи класифікуються за такими групами:

- а) дохід від реалізації, інші доходи;
- б) дохід від реалізації, фінансові доходи, інші доходи;
- в) дохід від реалізації, інші операційні доходи, фінансові доходи, інші доходи;
- г) дохід від реалізації, доходи від позареалізаційних надходжень.

11. Валовий прибуток готелю – це:

- а) різниця між доходом від реалізації продукту та обов'язковими платежами, що входять до ціни товару;
- б) різниця між доходом від реалізації продукту та собівартістю реалізованого продукту;
- в) дохід від реалізації виготовленого підприємством продукту за звітний період;
- г) частина прибутку, що залишається в розпорядженні підприємства після сплати до бюджету податку на прибуток.

12. До інших операційних доходів готелю належить:

- а) дохід від купівлі-продажу іноземної валюти, дохід від реалізації інших оборотних активів, дохід від списання кредиторської заборгованості;
- б) дохід від інвестицій в асоційовані підприємства, дохід від спільної діяльності;
- в) дивіденди одержані, відсотки одержані;
- г) доходи від реалізації фінансових інвестицій, дохід від безоплатно одержаних активів.

13. До фінансових доходів ресторану належить:

- а) дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг);
- б) дохід від купівлі-продажу іноземної валюти, дохід від реалізації інших оборотних активів, дохід від списання кредиторської заборгованості;
- в) дохід від інвестицій в асоційовані підприємства, дивіденди одержані, відсотки одержані;
- г) доходи від реалізації фінансових інвестицій, дохід від безоплатно одержаних активів.

14. До фінансових доходів готелю не належить:

- а) дохід від інвестицій в асоційовані підприємства;
- б) дохід від спільної діяльності;
- в) дохід від купівлі-продажу іноземної валюти;
- г) дивіденди одержані.

15. Відносний показник, що відображає рівень ефективності використання ресурсів та необхідний для аналізу діяльності підприємства – це:

- а) виручка від реалізації продукції;
- б) валовий прибуток;
- в) чистий прибуток;
- г) рентабельність.

Змістовий модуль 4. Ціноутворення та основи планування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

1. Ціна – це:

- а) грошовий вираз вартості товару (послуги);
- б) засіб економічної поведінки ринкових суб'єктів;
- в) грошовий вираз витрат на виробництво та реалізацію продукції (послуг);
- г) засіб державного контролю.

2. До основних функцій ціни належать:

- а) облікова, стимулююча, розподільча;
- б) фіскальна, адміністративна;
- в) контрольна, наукова;
- г) фіскальна, наукова, економічна.

3. До цінових факторів макrorівня не слід відносити:

- а) рівень конкуренції;
- б) економічна стабільність держави;
- в) тривалість життєвого циклу товару;
- г) платоспроможність покупців.

4. Вкажіть функцію, що не розкриває сутність ціни:

- а) облік та вимір витрат праці, сировини;
- б) розподіл і перерозподіл національного доходу;
- в) контроль за діяльністю суб'єктів господарювання;
- г) збалансування попиту та пропозиції.

5. До цінових факторів мікрорівня не належить:

- а) рівень державного регулювання ринку продукції;
- б) розмір підприємства;
- в) собівартість виробництва;
- г) сильні і слабкі сторони підприємства.

6. Ціни, за якими підприємства реалізують вироблену продукцію іншим підприємствам або збутовим організаціям – це:

- а) оптові;
- б) роздрібні;
- в) фіксовані;
- г) вільні.

7. Ціни, які встановлюються виробниками продукції і послуг відповідно до кон'юнктури ринку – це:

- а) роздрібні;
- б) вільні;
- в) тверді;
- г) фіксовані.

8. Залежно від ступеня державного регулювання та рівня конкуренції на ринку ціни поділяються на:

- а) фіксовані, регульовані, вільні;
- б) оптові, роздрібні;
- в) тверді, поточні, рухливі;
- г) єдині, регіональні.

9. Ціна товару (продукції, послуги) складається з таких елементів:

- а) собівартість, прибуток;
- б) собівартість, прибуток, ПДВ;
- в) повна собівартість, прибуток, непрямі податки;
- г) повна собівартість, непрямі податки.

10. Стратегія преміального ціноутворення – це:

- а) встановлення ціни на рівні конкурентів;
- б) встановлення ціни відповідно витрат;
- в) встановлення максимально високої ціни;
- г) встановлення мінімальної ціни.

11. Для визначення нижньої межі ціни продукції чи послуги найбільш придатний метод, який базується на:

- а) витратах;
- б) попиті споживачів;
- в) конкуренції;
- г) державному регулюванні.

12. Що не є структурним елементом фінансового плану на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу?

- а) План витрат виробництва та податків;
- б) План надходження та витрат грошових коштів;
- в) Плану доходів та витрат;
- г) Балансовий план розвитку підприємства.

13. Що є метою розробки плану надходження та витрат грошових коштів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу?

- а) визначення обсягу активів та зобов'язань в плановому періоді;
- б) оцінка планової величини валового прибутку підприємства;
- в) збалансування за обсягами та в часі надходжень та витрат коштів підприємства;
- г) обґрунтування планової величини чистого прибутку підприємства.

14. Який з планових документів передбачає визначення величини чистого прибутку готельного або ресторанного підприємства?

- а) Балансовий план розвитку підприємства;
- б) План формування та використання фінансових ресурсів;
- в) План надходження та витрат грошових коштів;
- г) План доходів та витрат.

15. Що є метою розробки Балансового плану розвитку підприємства готельно-ресторанного бізнесу?

- а) обґрунтування планової величини чистого прибутку підприємства;
- б) визначення обсягу активів та зобов'язань в плановому періоді;
- в) збалансування за обсягами та в часі надходжень та витрат коштів підприємства;
- г) оцінка планової величини валового прибутку підприємства.

КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

1. Поняття підприємства як суб'єкта господарювання. Визначення мети та напрямків діяльності підприємства.
2. Правові основи функціонування підприємств в Україні.
3. Господарський кодекс України: сутність та загальні відомості.
4. Статут підприємства та його загальна характеристика.
5. Види підприємств, їх характеристика.
6. Організаційно-правові форми підприємств.
7. Підприємства ГРС як суб'єкти ринку в сфері послуг та їх особливості.
8. Класифікація підприємств готельної сфери.
9. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
10. Основні напрями державного регулювання діяльності підприємств ГРС.
11. Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств ГРС.
12. Оцінка основних засобів та її види.
13. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств ГРС.
14. Оцінка інтенсивності відновлення основних фондів.
15. Оцінка ефективності використання основних фондів підприємств ГРС.
16. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств ГРС.
17. Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
18. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства.
19. Показники оцінки швидкості обертання оборотних засобів.
20. Показники оцінки ефективності використання оборотних засобів.
21. Показники оцінки ступеню ліквідності оборотних засобів.
22. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів.
23. Поняття про трудові ресурси, класифікація і структура персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
24. Показники використання трудових ресурсів підприємства ГРС.
25. Продуктивність праці: сутність, методи визначення, шляхи підвищення.
26. Заробітна плата: сутність, функції.
27. Види та форми заробітної плати.
28. Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств ГРС.
29. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств ГРС.
30. Обґрунтування реальних інвестиційних проєктів підприємств ГРС.
31. Бізнес-план: сутність та типові розділи.
32. Сутність експлуатаційної програми готелю.
33. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства.
34. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів.
35. Аналіз товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.

- 36.Економічна сутність та класифікація витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
- 37.Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають.
- 38.Особливості та структура собівартості продукції ресторану.
- 39.Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
- 40.Економічна сутність понять «дохід», «прибуток» і «рентабельність» та їх класифікація.
- 41.Дохід, прибуток і рентабельність готельного бізнесу.
- 42.Дохід, прибуток і рентабельність ресторанного бізнесу.
- 43.Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
- 44.Ціна як економічна категорія. Основні фактори, що на неї впливають.
- 45.Функції ціни.
- 46.Класифікація цін.
- 47.Склад і структура ціни в готельно-ресторанній справі.
- 48.Загальна характеристика методів ціноутворення.
- 49.Метод витратного ціноутворення: сутність та особливості.
- 50.Метод, що базується на попиті споживачів: сутність та особливості.
- 51.Метод, що ґрунтується на конкуренції: сутність та особливості.
- 52.Цінові стратегії підприємств ГРС.
- 53.Цінова політика підприємств ГРС.
- 54.Сутність та напрями стратегічного планування.
- 55.Цільові орієнтири діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
- 56.Сутність та структура фінансового плану підприємств ГРС.
- 57.План доходів та витрат.
- 58.План надходження та витрат грошових коштів.
- 59.Балансовий план розвитку підприємства.
- 60.План формування та використання фінансових ресурсів.

ЛІТЕРАТУРА ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ТА ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Нормативна література

1. Конституція України від 28.06.1996 р. № 254к/96-ВР (зі змінами і доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
2. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
3. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
4. Кодекс законів про працю України від 10.12.1971 р. № 322-VIII (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
5. Закон України «Про Державний бюджет України на 2022 рік» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
6. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
7. Закон України «Про інвестиційну діяльність» від 18.09.1991 р. № 1560-XII (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.
8. Закон України «Про ціни і ціноутворення» від 21.06.2012 р. № 5007-VI (зі змінами та доповненнями) [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.zakon.rada.gov.ua>.

Основна література

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. – К.: НУХТ, 2018. – 360 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. / І.М. Бойчик. – К.: Кондор -Видавництво, 2016. – 378 с.
3. Економіка туризму: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 554 с.
4. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. – 700 с.
5. Економіка підприємства: Підручник / За заг. ред. С.Ф. Покропивного. – К.: КНЕУ, 2006. – 528 с.

Додаткова література

1. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.

2. Березін О.В. Економіка підприємства: Навч. посіб. / О.В. Березін, Л.М. Березіна, Н.В. Бутенко. – К.: Знання, 2009. – 390 с.
3. Іванілов О.С. Економіка підприємства: підруч. / О. С. Іванілов. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 728 с.
4. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 300 с.
5. Міска В.Г. Економіка підприємства ресторанного господарства. – Оп. к-т лекц. / В.Г. Міска, С.П. Гаврилюк; КНТЕУ.-К.: 2011.- 122 с.
6. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 411 с.
7. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (залік).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –А, В, С, D, E, FX, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» дає студенту 3 бали за кожну лекцію в кожному змістовному модулі. Всього 12 балів у першому модулі, 9 балів у другому модулі, 6 балів у третьому модулі та 9 балів у четвертому модулі.

Робота на практичних заняттях: Під час практичних занять студенти усно доповідають на питання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 6 балів.

Бали	Критерії оцінки
6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань,

	активний, часто виступає і часто задає питання.
4	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання практичних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Самостійна робота студентів.

Самостійна робота виконується у вигляді вирішення індивідуальних практичних завдань (задач), розробки бізнес-плану та доповідей на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум 10 балів в першому модулі, 19 балів в другому модулі, 40 балів в третьому модулі та 25 балів в четвертому модулі.

Критерії оцінки самостійного завдання:

1-й модуль	2-й модуль	3-й модуль	4-й модуль	Критерії оцінки
10	19	40	25	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
9-8	18-15	39-32	24-20	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів, в основному розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
7-6	14-11	31-24	19-15	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
5-4	10-7	23-16	14-9	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
3-0	6-0	15-0	8-0	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів, допускаючи при цьому суттєві помилки.

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум 30 балів з кожного. Правильна відповідь оцінюється в 2 бали. Всього 15 тестів.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати завдання до індивідуальні завдання роботи, що пропонуються в робочій програмі.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Зведена таблиця набору балів

за 5-й семестр			
1-й модуль (максимум балів)		2-й модуль (максимум балів)	
Лекції	12 (4 лекції*3 бали)	Лекції	9 (3 лекції*3 бали)
Практичні	48 (8*6 балів)	Практичні	42 (7*6 балів)
Самостійна робота	10	Самостійна робота	19
Контрольна робота	30	Контрольна робота	30
Всього	100	Всього	100
за 6-й семестр			
3-й модуль (максимум балів)		4-й модуль (максимум балів)	
Лекції	6 (2 лекції*3 бали)	Лекції	9 (3 лекції*3 бали)
Практичні	24 (4*6 балів)	Практичні	36 (6*6 балів)
Самостійна робота	40	Самостійна робота	25
Контрольна робота	30	Контрольна робота	30
Всього	100	Всього	100

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на залік і скласти усно мінімум 2 питання за переліком та виконати тести. Сума балів за змістовний модуль та бали за залік сумуються та діляться на 2

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІК:

1. **Два питання** потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 30 балів за кожне питання).

30-27 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

26-23 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

22-18 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

17-0 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

2. Правильна відповідь на **10 тестових питань** оцінюється в **3 бали** кожна.

3. Виконання індивідуального практичного завдання оцінюється в **10 балів**.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕН:

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання, які мають узагальнений комплексний характер. Відповідь на кожне завдання оцінюється за 100-бальною шкалою залежно від рівня знань.

Критерії оцінювання кожного з питань, які виносяться на екзамен

Рівень знань	Оцінка за 100-бальною шкалою	Критерії оцінювання відповіді
Відмінний рівень	90-100	Відповідь студента: - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірно розуміння змісту основних теоретичних положень; - вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням; - здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
Добрий рівень	75-89	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: - недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання; - недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер; - окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, котра не відноситься до змісту екзаменаційного питання.
Задовільний рівень	60-74	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: - зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання; - відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу;

		- відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання.
Незадовільний рівень	0-59	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

В залежності від кількості допущених помилок викладач вирішує питання щодо оцінки з кожного питання в межах визначеного бального діапазону. Результат екзамену визначається шляхом ділення суми балів, отриманих за всі 3 питання, на їх кількість.

Бали отримані студентом за 2 модулі (середнє арифметичне) та бали за екзамен підсумовуються та вираховується середнє арифметичне.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (семінарських) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС. Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	визначення
		для заліку	
90 – 100	A	зараховано	відмінно - Повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, розуміє її значення для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного модульного контролю в цілому.
85-89	B		дуже добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання робочої програми. Вміє самостійно викласти зміст основних питань програми навчальної дисципліни, виконав завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому.
75-84	C		добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми робочої програми, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань програми навчальної дисципліни. Окремі завдання кожної теми та модульного

			поточного контролю в цілому виконав не повністю.
70-74	D		задовільно – Засвоїв лише окремі теми робочої програми. Не вміє вільно самостійно викласти зміст основних питань навчальної дисципліни, окремі завдання кожної теми модульного контролю не виконав.
60-69	E		достатньо - Засвоїв лише окремі питання навчальної програми. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань програми навчальної дисципліни. Виконав лише окремі завдання кожної теми та модульного контролю в цілому.
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	незадовільно – Не засвоїв більшості тем навчальної програми не вміє викласти зміст більшості основних питань навчальної дисципліни. Не виконав більшості завдань кожної теми та модульного контролю в цілому.
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно – Не засвоїв навчальної програми, не вміє викласти зміст кожної теми навчальної дисципліни, не виконав модульного контролю.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Визначення
		для екзамену	
90 – 100	A	відмінно	відмінно – відмінне виконання з незначною кількістю помилок
85-89	B	добре	дуже добре – вище від середнього рівня, але з деякими поширеними помилками
75-84	C		добре – в цілому правильне виконання, але з помилками
70-74	D	задовільно	задовільно – виконання в повному обсязі, але зі значною кількістю недоліків
60-69	E		достатньо - виконання задовольняє мінімальні критерії
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незадовільно – недостатньо: необхідно доопрацювати
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	незадовільно - необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу