



Університет
сучасних
знань

**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи



ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о.ректора

«18» квітня 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОК 18 Економіка в галузі**

підготовка фахового молодшого бакалавра

освітньо-професійної програми **Готельно-ресторанна справа**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

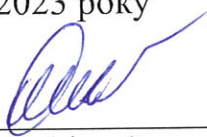
Київ – 2023

Робочу програму з дисципліни Економіка в галузі для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розробник: викладач– Дмитрієва І.П.

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «17» квітня 2023 року

Голова циклової комісії  Мілевська О.П.
(підпис)

Розглянуто і рекомендовано до затвердження педагогічною радою коледжу

Протокол № 6 від «17» квітня 2023 р.

Директор коледжу  Світлана ШВИДЧЕНКО

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
2	Навчально-тематичний план дисципліни	5
3	Календарно-тематичний план дисципліни	6
4	Теми і плани лекційних занять	8
5	Теми і план семінарських занять	15
6	Теми і питання для самостійної роботи студентів	18
7	Методи активізації навчального процесу	22
8	Системи поточного та підсумкового контролю знань	22
9	Критерії оцінювання результатів навчання студентів	24
10	Література	25

1. Пояснювальна записка

Для забезпечення безперебійної і надійної роботи будь-якої галузі чи підприємства потрібен досвідчений менеджер. В сучасних умовах життєдіяльності Економіка в галузі розкриває закономірності функціонування і розвитку підприємств в ринкових умовах.

Мета – формування знань про основу функціонування конкретних суб'єктів господарювання, вивчення, узагальнення та систематизація ключових понять економіки, ознайомлення з організацією діяльності готельно-ресторанного бізнесу та пов'язаною з нею системою економічних процесів. Це дає змогу систематизувати теоретичні знання та практичні навички та допомагає сформувати сучасне економічне мислення здобувачів освіти.

Завданнями – є ознайомлення із процесом започаткування нового підприємства та його реструктуризацією; вивчення господарських процесів, що відбуваються у виробничо-комерційних системах готельно-ресторанного бізнесу закріплення комплексу економічних знань і засвоєння досягнень теорії та практики управління підприємствами; вивчення видів і організаційно-правових форм підприємницької діяльності; опанування основних методів розрахунку ефективності використання ресурсів підприємства; розкриття шляхів формування конкурентоспроможності підприємства; опанування сучасних методів управління підприємством та дослідження середовища його функціонування; ознайомлення зі стратегіями конкурентної поведінки підприємства; набуття навичок складання планів підприємницької діяльності, зокрема бізнес-планів; розкриття сутності інноваційно-інвестиційних процесів у сучасній економіці; розуміння стратегії виживання підприємств у сучасному економічному середовищі.

Процес вивчення дисципліни ОК 18 «Економіка в галузі» спрямований на формування елементів наступних компетентностей:

а) загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 10 Здатність приймати обґрунтовані рішення.

б) спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських

операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК16. Здатність застосовувати отриманні знання і практичні навички під час проходження практичних занять в лабораторіях Коледжу для здійснення технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Очікувані результати навчання.

РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.

РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

Н 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

2. Навчально-тематичний план дисципліни

№	Назва розділу	Кількість годин			
		Всього	Лекції	Семін.	Самос т
1	Підприємство як суб'єкт господарювання	18	10	4	4
2	Організація виробництва. Інфраструктура готельно-ресторанного господарства	18	8	4	6
3.	Персонал, продуктивність, мотивація та оплата праці	22	10	4	8
4	Ресурси готельно-ресторанної справи	22	10	6	6
5	Основи інвестиційної та інноваційної діяльності	16	6	2	8
6	Витрати й ціни на продукцію (послуги)	18	10	2	6
7.	Фінансово-економічні результати і ефективність діяльності готельно-ресторанної справи	24	8	4	12
8.	Антикризова система господарювання	12	8		4
	Всього	150	70	28	54

3. Календарно-тематичний план дисципліни

№ з/п	Назви розділів і тем	Кількість годин			
		Всього	Лекції	Сем.	Сам. вивч.
Розділ 1. Підприємство як суб'єкт господарювання					
1	Підприємство, як суб'єкт господарювання	2	2		
2	Правові засади створення підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	2	2		
3	Основи підприємництва в готельно-ресторанній справі	6	2		4
4	Ринкове середовище господарювання готельно-ресторанною справою	2		2	
5	Ліцензування та патентування	2	2		
6	Управління готельно-ресторанним господарством	2	2		
7	Вищі органи державного управління готельно-ресторанним господарством.	2		2	
Розділ 2. Організація виробництва. Інфраструктура готельно-ресторанного господарства.					
8	Організація виробництва у сфері готельно-ресторанною справою.	2	2		
9	Інфраструктура підприємств у сфері готельно-ресторанного господарства	2	2		
10	Планування діяльності готельно-ресторанної справи.	2	2		
11	Виробнича програма готельно-ресторанної справи.	8		2	6
12	Якість і конкурентоспроможність продукції	2	2		
13	Державне економічне регулювання	2		2	
Розділ 3. Персонал, продуктивність, мотивація та оплата праці					
14	Кадрова політика і система управління персоналом	2	2		
15	Персонал готельно-ресторанного господарства	6	2		4
16	Основні показники наявності та руху персоналу	2		2	

17	Продуктивність праці персоналу	6	2		4
18	Організація оплати праці в готельно-ресторанній справі	2	2		
19	Системи оплати праці	2	2		
20	Розрахунок фонду оплати праці	2		2	
Розділ 4. Ресурси готельно-ресторанної справи					
21	Капітал і виробничі фонди	2	2		
22	Основні фонди. Методи оцінки основних фондів	2	2		
23	Показники використання основних фондів.	2		2	
24	Амортизація основних виробничих фондів	2	2		
25	Амортизаційні відрахування від вартості основних фондів	2		2	
26	Оборотні засоби готельно-ресторанної справи.	8	2		6
27	Показники використання оборотних засобів	2		2	
28	Нематеріальні ресурси готельно-ресторанної справи.	2	2		
Розділ 5. Основи інвестиційної та інноваційної діяльності					
29	Інноваційна діяльність	6	2		4
30	Сутність інвестицій та інвестиційної діяльності	6	2		4
31	Залучення іноземних інвестицій для розвитку готельно-ресторанного господарства	2	2		
32	Оцінка економічної ефективності інвестицій	2		2	
Розділ 6. Витрати й ціни на продукцію (послуги)					
33	Витрати на виробництво послуг.	2	2		
34	Собівартість продукції та послуг	8	2		6
35	Калькулювання витрат	2	2		
36	Управління витратами	2	2		
37	Складання і розрахунок калькуляції собівартості споживачів послуг готельно-ресторанної справи.	2		2	
38	Механізм ціноутворення в готельно-ресторанній справі	2	2		
Розділ 7. Фінансово-економічні результати і ефективність діяльності готельно-ресторанної справи					
39	Доходи і прибуток	2	2		

	готельно-ресторанного господарства.				
40	Рентабельність та ефективність роботи підприємства	8	2		6
41	Фінансово-економічні результати і ефективність діяльності готельно-ресторанного господарства.	2		2	
42	Фінансова звітність	2	2		
43	Аналіз виробничо-господарської діяльності	8	2		6
44	Оцінка фінансово-економічного стану готельно-ресторанного господарства.	2		2	
Розділ 8. Антикризова система господарювання					
45	Розвиток готельно-ресторанного господарства. Реструктуризація.	2	2		
46	Розвиток готельно-ресторанного господарства. Санація.	2	2		
47	Банкрутство і ліквідація готельно-ресторанного господарства.	2	2		
48	Економічна безпека готельно-ресторанного господарства.	6	2		4
	Всього	150	70	26	54

4. Теми і плани лекційних занять

Розділ 1. Підприємство як суб'єкт господарювання

Лекція 1.

Тема. Підприємство, як суб'єкт господарювання

План.

1. Поняття, цілі й напрямки діяльності.
2. Класифікація і структура підприємств.
3. Середовище підприємства.
4. Форми об'єднання підприємств.

Лекція 2.

Тема. Правові засади створення підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу.

План:

1. Створення готельно-ресторанне господарство.
2. Статут, колективний договір.
3. Державна реєстрація.
4. Основні завдання Державного агентства розвитку туризму України.
5. Сертифікація послуг готелів та ресторанів.

Лекція 3.

Тема. Основи підприємництва в сфері готельно-ресторанній справі.

План:

1. Історія розвитку готельно-ресторанного господарства.
2. Принципи діяльності готельно-ресторанного господарства.
3. Функції діяльності готельно-ресторанного господарства.
4. Форми здійснення діяльності готельно-ресторанного господарства

Лекція 4.

Тема. Ліцензування та патентування

План:

1. Сутність ліцензування.
2. Види ліцензій.
3. Сутність патентування.

Лекція 5.

Тема. Управління готельно-ресторанним господарством.

План:

1. Сутність і функції процесу управління
2. Види і методи управління діяльності готельно-ресторанним господарством
3. Організаційні структури управління готельно-ресторанною справою

Розділ 2. Організація виробництва. Інфраструктура підприємства

Лекція 6.

Тема. Організація виробництва у сфері готельно-ресторанною справою.

План:

1. Структура і принципи організації виробничого процесу.
2. Організаційні типи виробництва.
3. Форми організації виробництва

Лекція 7.

Тема. Інфраструктура підприємств у сфері готельно-ресторанного господарства.

План:

1. Поняття, види і роль інфраструктури транспортних підприємств.
2. Характеристика, функції та економічні показники діяльності транспортних підприємств.
3. Соціальна інфраструктура. План соціального розвитку підприємства.

Лекція 8.

Тема. Планування діяльності готельно-ресторанної справи

План:

1. Сутність і принципи прогнозування.
2. Методи прогнозування
3. Поняття, завдання та принципи планування.

4. Види планів.
5. Основні методи планування.
6. Стратегія розвитку готельно-ресторанного господарства та бізнес-планування

Лекція 9.

Тема. Якість і конкурентоспроможність продукції.

План:

1. Загальна характеристика продукції (послуг)
2. Маркетингова діяльність і формування програми випуску продукції (надання послуг)
3. Якість і конкурентоспроможність продукції (послуг)
4. Державний нагляд за якістю та внутрішньо-виробничий технічний контроль

Розділ 3. Персонал, продуктивність, мотивація та оплата праці

Лекція 10.

Тема. Кадрова політика і система управління персоналом

План:

1. Зовнішній та внутрішній ринок праці підприємства, їх взаємозв'язок.
2. Кадрова політика й система управління персоналом.
3. Оцінка персоналу як важливіший елемент системи управління трудовим колективом
4. Регламентація затрат праці в готельно-ресторанній справі

Лекція 11.

Тема. Персонал готельно-ресторанного господарства.

План:

1. Категорії персоналу готельно-ресторанного господарства.
2. Поділ персоналу за професіями і кваліфікацією.
3. Визначення чисельності працюючих.
4. Основні показники наявності та руху персоналу

Лекція 12.

Тема. Продуктивність та мотивація праці.

План:

1. Поняття продуктивності праці. Виробіток і трудомісткість
2. Методи визначення.
3. Фактори підвищення продуктивності праці.
4. Суть та теорії мотивації.

Лекція 13.

Тема. Організація оплати праці на підприємстві.

План:

1. Суть та функції заробітної плати.

2. Тарифна система та її елементи.
3. Нормування праці

Лекція 14.

Тема. Системи оплати праці

План:

1. Структура оплати праці.
2. Форми і системи оплати праці.

Розділ 4. Ресурси готельно-ресторанної справи

Лекція 15.

Тема. Капітал і виробничі фонди

План:

1. Капітал готельно-ресторанної справи та його складові.
2. Поняття та класифікація основних фондів.
3. Методи оцінки основних фондів
4. Характеристика матеріальних активів (виробничих фондів та іншого майна).

Лекція 16.

Тема. Основні фонди, показники використання.

План:

1. Показники, що характеризують технічний стан основних фондів.
2. Показники, що характеризують рівень забезпечення основними фондами.
3. Показники, що характеризують ефективність використання основних фондів.
4. Ефективність використання та відтворення основних фондів

Лекція 17.

Тема. Амортизація основних виробничих фондів.

План:

1. Поняття амортизації
2. Методи нарахування амортизації.
3. Шляхи підвищення ефективності використання ОФ.

Лекція 18.

Тема. Оборотні засоби готельно-ресторанної справи.

План:

1. Поняття оборотних засобів.
2. Структура та склад оборотних засобів.
3. Показники використання оборотних засобів.
4. Шляхи прискорення оборотності оборотних засобів

Лекція 19.

Тема. Нематеріальні ресурси готельно-ресторанної справи.

План:

1. Нематеріальні ресурси та активи готельно-ресторанної справи.
2. Промислова та інтелектуальна власність.
3. Патент, авторське право, ліцензія.
4. Ефективність використання нематеріальних активів.

Розділ 5. Основи інвестиційної та інноваційної діяльності

Лекція 20.

Тема. Інноваційна діяльність.

План:

1. Сутність інноваційної діяльності, суб'єкти й об'єкти.
2. Інноваційні процеси та джерела їх формування
3. Основні шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази готельно-ресторанного господарства.
4. Вимоги до інноваційної продукції. Технопарк. Технополіс. Бізнес-інкубатор. Венчурні (ризикові) підприємства. Стадії інноваційного процесу.
5. Науково-технічний прогрес, його особливості, загальні і пріоритетні напрями.

Лекція 21.

Тема. Сутність інвестицій та інвестиційної діяльності

План:

1. Сутність інвестицій та інвестиційної діяльності.
2. Джерела фінансування інвестицій
3. Класифікація та структура інвестицій.

Лекція 22.

Тема. Залучення іноземних інвестицій для розвитку готельно-ресторанної справи.

План:

1. Залучення іноземних інвестицій для розвитку й посилення ефективності діяльності суб'єктів готельно-ресторанної справи.
2. Розрахунок економічної ефективності інвестицій

Розділ 6. Витрати й ціни на продукцію (послуги)

Лекція 23.

Тема. Витрати на виробництво послуг.

План:

1. Поняття витрат на виробництво послуг.
2. Види та групи, їх характеристика

Лекція 24.

Тема. Собівартість продукції та послуг.

План:

1. Сукупні витрати і собівартість продукції (послуг).
2. Види собівартості та їх характеристика

Лекція 25.

Тема. Калькулювання витрат.

План:

1. Статті та елементи калькуляції собівартості продукції.
2. Методи калькулювання собівартості продукції.
3. Методика визначення собівартості пасажироперевезень.

Лекція 26.

Тема. Управління витратами

План:

1. Планування собівартості продукції.
2. Склад витрат виробництва та обігу, що включаються у собівартість продукції.
3. Витрати, що не включаються у собівартість продукції.
4. Управління витратами на підприємстві у сфері готельно-ресторанної справи

Лекція 27.

Тема. Механізм ціноутворення на підприємстві у сфері готельно-ресторанної справи.

План:

1. Суть і функції ціни.
2. Класифікація цін
3. Методи ціноутворення.
4. Тариф та особливості його формування на підприємствах МЕТ
5. Методи державного регулювання цін та тарифів

Розділ 7. Фінансово-економічні результати і ефективність діяльності підприємства

Лекція 28.

Тема. Доходи і прибуток готельно-ресторанного господарства

План:

1. Доходи підприємств МЕТ.
2. Суть та види прибутку.
3. Формування і розподіл прибутку.
4. Податки та збори до державного і місцевих бюджетів, позабюджетних фондів

Лекція 29.

Тема. Рентабельність та ефективність роботи готельно-ресторанного господарства

План:

1. Поняття про економічну ефективність
2. Види ефективності виробництва (послуг).
3. Рентабельність та її показники
4. Ефективність управління.

Лекція 30.

Тема: Фінансова звітність

План:

1. Фінансова звітність.
2. Баланс готельно-ресторанної справи. Основні характеристики статей балансу готельно-ресторанної справи (основні співвідношення в балансі).
3. Звіт про фінансові результати.

Лекція 31.

Тема. Аналіз виробничо-господарської діяльності

План:

1. Поняття і завдання аналізу виробничо-господарської діяльності.
2. Оцінка ділової активності і фінансової стабільності.
3. Оцінка платоспроможності.
4. Оцінка конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу та продукції (послуг), їх взаємозв'язок.
5. Чинники конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу.
6. Оцінка вартості готельно-ресторанної справи і бізнесу.

Розділ 8. Антикризова система господарювання

Лекція 32

Тема. Розвиток готельно-ресторанного господарства. Реструктуризація.

План:

1. Сучасні моделі розвитку готельно-ресторанного господарства.
2. Структурна перебудова готельно-ресторанного господарства.
3. Необхідність та суть реструктуризації готельно-ресторанного господарства та її організаційні форми

Лекція 33

Тема. Розвиток готельно-ресторанного господарства. Санація.

План:

1. Сутність, цілі та методи санації (фінансово-економічного оздоровлення готельно-ресторанного господарства)
2. Види санації.
3. Розроблення та здійснення програми (бізнес-плану) санації суб'єктів господарювання.

Лекція 34

Тема. Банкрутство і ліквідація готельно-ресторанного господарства.

План:

1. Суть, причини, моделі банкрутства.
2. Процедура порушення справи про банкрутство.
3. Форми ліквідації збанкрутілого готельно-ресторанного господарства

Лекція 35

Тема. Економічна безпека готельно-ресторанного господарства.

План:

1. Сутність економічної безпеки готельно-ресторанного господарства
2. Форми економічної безпеки готельно-ресторанного господарства

5. Теми і плани семінарських занять

Семінарське заняття №1

Тема. Ринкове середовище господарювання підприємства у сфері готельно-ресторанної справи

План:

1. Ринкове середовище господарювання підприємств у сфері готельно-ресторанної справи
3. Ринок: поняття, умови формування і функції.
4. Структура і види ринків.
5. Типи ринкової структури.
6. Ринкова інфраструктура, її складові елементи.

Семінарське заняття №2

Тема. Вищі органи державного управління підприємствами у сфері готельно-ресторанної справи та організаціями.

План

1. Організаційні структури управління підприємствами у сфері готельно-ресторанної справи
2. Функції і методи управління.
3. Особливості готельно-ресторанного господарства як системи.
4. Типи організаційних структур управління.
5. Виробнича і загальна структура.
6. Механізм зміни організаційної структури управління у сфері готельно-ресторанної справи

Семінарське заняття №3

Тема. Виробнича програма підприємства у сфері готельно-ресторанної справи.

План:

1. Сутність і принципи прогнозування.

2. Методи прогнозування
3. Поняття, завдання та принципи планування.
4. Види планів.
5. Основні методи планування.
6. Стратегія розвитку готельно-ресторанної справи та бізнес-планування
7. Розрахунок показників виробничої програми підприємств МЕТ.
8. Розрахунок ціни на готельні послуги та ресторанну продукцію.
9. Методи визначення цін на окремі види продуктів та послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Семінарське заняття № 4

Тема. Державне економічне регулювання.

План:

1. Держава в ринковій економіці. Суть, типи, форми і види власності.
2. Особливості муніципальної форми власності
3. Особливості роздержавлення і приватизації в Україні.
4. Загальна характеристика продукції (послуг)
5. Маркетингова діяльність і формування програми випуску продукції (надання послуг)
6. Якість і конкурентоспроможність продукції (послуг)
7. Державний нагляд за якістю та внутрішньо-виробничий технічний контроль

Семінарське заняття №5

Тема: Основні показники наявності та руху персоналу.

План:

1. Визначення чисельності окремих категорій працівників.
2. Розрахунок показників руху робочої сили.
3. Розрахунок продуктивності праці різними методами.
4. Розрахунок середньорічного показника надання послуг.
5. Розрахунок трудомісткості обслуговування.

Семінарське заняття №6

Тема: Розрахунок фонду оплати праці

План:

1. Розрахунок заробітної плати основному персоналу
2. Розрахунок заробітної плати допоміжному персоналу
3. Розрахунок відрядної розцінки і фонду оплати праці для ремонтних робітників
4. Розрахунок фонду оплати праці робітників погодинників.
5. Розрахунок премій для різних категорій працівників

Семінарське заняття №7

Тема. Показники використання основних фондів.

План:

1. Поняття капіталу готельно-ресторанного господарства та його склад.
2. Поняття та класифікація основних фондів.
3. Методи оцінки основних фондів
4. Показники використання основних фондів

Семінарське заняття №8

Тема. Амортизаційні відрахування від вартості основних фондів

План:

1. Поняття амортизації.
2. Методи нарахування амортизації.

Семінарське заняття №9

Тема. Показники використання оборотних засобів

План:

1. Поняття та склад оборотних засобів у сфері виробництва (надання послуг) (оборотні фонди):
2. Політика готельно-ресторанного господарства з питань збереження ресурсів.
3. Визначити динаміку коефіцієнту оборотності оборотних засобів в плановому році в порівнянні із звітним роком, %
4. Визначити динаміку коефіцієнту збереження оборотних засобів в плановому році в порівнянні із звітним роком, %

Семінарське заняття №10

Тема: Оцінка економічної ефективності інвестицій.

План:

1. Інноваційна діяльність.
2. Сутність інвестицій.
3. Структура і класифікація інвестицій.
4. Інвестиційна діяльність готельно-ресторанного господарства. Її місце і роль у розвитку економіки готельно-ресторанного бізнесу

Семінарське заняття №11

Тема. Складання і розрахунок калькуляції собівартості бронювання номерів в готелях з урахуванням харчування

План:

1. Поняття, види, групи втрат та їх характеристика.
2. Поняття та види собівартості. Затрати по статтям калькуляції.
3. Особливості собівартості бронювання номерів в готелях з урахуванням харчування

Семінарське заняття №12

Тема. Фінансово-економічні результати і ефективність діяльності готельно-ресторанної справи

План:

1. Суть і функції фінансів. Фінансова діяльність готельно-ресторанної справи.
2. Поняття, принципи та види кредиту
3. Суть системи оподаткування. Види податків
4. Поняття, цілі та задачі економічного аналізу

Семінарське заняття № 13

Тема. Оцінка фінансово-економічного стану готельно-ресторанного господарства

План:

1. Оцінка прибутковості, рентабельності готельно-ресторанної справи:
2. Оцінка ділової активності, фінансової стабільності та платоспроможності

6. Теми і питання для самостійної роботи здобувачів освіти

Тема Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку

План

1. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг та їх класифікація.
2. Загальні ознаки підприємств.
3. Особливості підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
4. Класифікація підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
5. Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
6. Основні завдання Державного агентства розвитку туризму України.
7. Сертифікація послуг готелів та ресторанів. Категоризація готельних послуг.
8. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
9. Основні показники КРІ для підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу.

Тема Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.

План

1. Сутність і структура виробничо-експлуатаційної програми готельних підприємств.
2. Принципи та етапи розробки експлуатаційної програми.
3. Методика розрахунку показників експлуатаційної програми готельних підприємств: планової пропускнуєї спроможності готелю, коефіцієнта завантаженості на плановий період.
4. Планування доходу від експлуатаційної діяльності готельних підприємств.
5. Особливості планування обсягу основних і додаткових готельних послуг.

Тема Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу

План

1. Валовий і роздрібний товарооборот.
2. Поняття продукції ресторанного господарства.
3. Виробнича програма та планування випуску продукції підприємств харчування.
4. Складання плану товарообороту та продуктового балансу.
5. Методи планування товарообороту підприємств ресторанного бізнесу, обґрунтування обсягу товарообороту на плановий період.

Тема Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

План

1. Суть матеріально-технічних ресурсів готельно-ресторанних підприємств. Поняття і сутність необоротних активів. Основні фонди готельно-ресторанних підприємств, їх класифікація і структура.
2. Вартісна оцінка основних виробничих фондів готельно-ресторанних підприємств.
3. Фізичний і моральний знос основних фондів готельно-ресторанних підприємств.
4. Суть і призначення амортизації основних фондів.
5. Показники відтворення і використання основних фондів готельно-ресторанних підприємств.
6. Сутність та значення оборотних коштів підприємств

8. Рух грошових коштів у готельно-ресторанних підприємствах.
9. Шляхи підвищення ефективного використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема Трудові ресурси і оплата праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

План

1. Поняття, класифікація і структура персоналу готельно-ресторанного підприємства.
2. Оцінювання стану та ефективності використання персоналу готельних і ресторанных підприємств.
3. Планування чисельності працівників на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
4. Продуктивність праці персоналу готельних і ресторанных підприємств.
5. Основні напрями підвищення ефективності використання трудових ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі.
6. Форми і системи оплати праці, що застосовуються в готельних і ресторанных підприємствах: їх сутність, переваги та недоліки.

Тема Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання.

План

1. Доходи як економічна категорія та економічний показник.
2. Поняття доходу готельних і ресторанных підприємств та їх джерела.
3. Класифікація доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу залежно від напрямів діяльності та відповідно до норм національного стандарту бухгалтерського обліку.
4. Економічний механізм формування і розподілу доходу готельного і ресторанный підприємства.
5. Стратегія формування доходу готельного і ресторанный підприємства.
6. Оптимізація доходу готельно-ресторанних підприємств.

Тема Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції.

План

1. Економічна сутність поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Собівартість, як комплексний економічний показник.
3. Класифікація витрат і структура собівартості послуг готельних підприємств.

4. Калькулювання собівартості ресторанної продукції. Планування витрат готельних і ресторанних підприємств.

Тема Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

План

1. Прибуток готельного і ресторанного підприємства: суть, формування та використання.
2. Види та джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Поняття мінімального, цільового, нормального та максимального прибутку готельних і ресторанних підприємств.
3. Економічне управління формуванням і розподілом прибутку готельних і ресторанних підприємств.
4. Поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
5. Порядок проведення фінансового результату готельних і ресторанних підприємств.
6. Аналіз фінансових результатів діяльності готельно-ресторанного підприємства.
7. Аналіз фінансового стану підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
8. Аналіз ліквідності балансу готельно-ресторанного підприємства.

Тема Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

План

1. Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.
2. Порядок формування продажних цін на продукцію власного виробництва в ресторанних закладах.
3. Склад ціни готельного місця. Фактори формування ціни на готельні послуги та ресторанну продукцію.
4. Політика цін на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
5. Поняття системи управління цінами та її складові елементи.
6. Зміст комплексної системи управління цінами та доходом.
7. Цінові стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методи визначення цін на окремі види продуктів та послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
8. Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії.
9. Практичні аспекти формування цін на комплексне обслуговування.

7. Методи активізації навчального процесу

Класичні лекції, лекції проблемного характеру, лекції-бесіди, семінарські заняття, семінари-дискусії, практичні заняття, лабораторні заняття, реферування; повідомлення за темою (усна доповідь); розв'язування творчих завдань; виконання студентами завдань для самостійного опрацювання; індивідуальні консультації для студентів.

8. Система поточного і підсумкового контролю знань

Поточний контроль: письмове або усне опитування, тести, індивідуальна або колективна презентація (представлення виконаного завдання); підготовка доповіді; перевірка конспекту; захист виконаних завдань, захист курсової роботи та ін.

Підсумковий контроль: залік.

Питання самоконтролю для підготовки до заліку

1. Валовий і роздрібний товарооборот.
2. Поняття продукції ресторанного господарства.
3. Виробнича програма та планування випуску продукції підприємств харчування.
4. Складання плану товарообороту та продуктового балансу.
5. Методи планування товарообороту підприємств ресторанного бізнесу, обґрунтування обсягу товарообороту на плановий період.
6. Сутність і структура виробничо-експлуатаційної програми готельних підприємств.
7. Принципи та етапи розробки експлуатаційної програми.
8. Методика розрахунку показників експлуатаційної програми готельних підприємств: планової пропускної спроможності готелю, коефіцієнта завантаженості на плановий період.
9. Планування доходу від експлуатаційної діяльності готельних підприємств.
10. Особливості планування обсягу основних і додаткових готельних послуг.
11. Суть матеріально-технічних ресурсів готельно-ресторанних підприємств.
12. Поняття і сутність необоротних активів.
13. Основні фонди готельно-ресторанних підприємств, їх класифікація і структура.
14. Вартісна оцінка основних виробничих фондів готельно-ресторанних підприємств.
15. Фізичний і моральний знос основних фондів готельно-ресторанних підприємств.
16. Суть і призначення амортизації основних фондів.

17. Показники відтворення і використання основних фондів готельно-ресторанних підприємств.
18. Сутність та значення оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
19. Структура та показники ефективності використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
20. Рух грошових коштів у готельно-ресторанних підприємствах.
21. Шляхи підвищення ефективного використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
22. Поняття, класифікація і структура персоналу готельно-ресторанного підприємства.
23. Оцінювання стану та ефективності використання персоналу готельних і ресторанних підприємств.
24. Планування чисельності працівників на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
25. Сучасна система управління персоналом готельного і ресторанного підприємства.
26. Продуктивність праці персоналу готельних і ресторанних підприємств.
27. Основні напрями підвищення ефективності використання трудових ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі.
28. Форми і системи оплати праці, що застосовуються в готельних і ресторанних підприємствах: їх сутність, переваги та недоліки.
29. Доходи як економічна категорія та економічний показник.
30. Поняття доходу готельних і ресторанних підприємств та їх джерела.
31. Класифікація доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу залежно від напрямів діяльності та відповідно до норм національного стандарту бухгалтерського обліку.
32. Економічний механізм формування і розподілу доходу готельного і ресторанного підприємства.
33. Стратегія формування доходу готельного і ресторанного підприємства.
34. Оптимізація доходу готельно-ресторанних підприємств.
35. Економічна сутність поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
36. Собівартість, як комплексний економічний показник.
37. Класифікація витрат і структура собівартості послуг готельних підприємств.
38. Калькулювання собівартості ресторанної продукції.
39. Планування витрат готельних і ресторанних підприємств.
40. Фактори формування ціни на готельні послуги та ресторанну продукцію.
41. Політика цін на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
42. Структура ціни на продукт готельного і ресторанного підприємств.

43. Методи ціноутворення в готельно-ресторанній індустрії.
44. Практичні аспекти формування цін на комплексне обслуговування.
45. Прибуток готельного і ресторанного підприємства: суть, формування та використання.
46. Види та джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
47. Поняття мінімального, цільового, нормального та максимального прибутку готельних і ресторанних підприємств.
48. Економічне управління формуванням і розподілом прибутку готельних і ресторанних підприємств.
49. Поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
50. Порядок проведення фінансового результату готельних і ресторанних підприємств.
51. Аналіз фінансових результатів діяльності готельно-ресторанного підприємства.
52. Аналіз фінансового стану підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
53. Аналіз ліквідності балансу готельно-ресторанного підприємства

9. Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей здобувачів освіти з навчальної дисципліни»:

Бали / Рівні навчальних досягнень	Критерії оцінювання
«Відмінно» / Високий	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом
«Добре» / Достатній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершене висновками, виявлене вміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях –

	неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
«Задовільно» / Середній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
«Незадовільно»/ Початковий	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.

10. Література

Основні рекомендовані джерела

1. Александрова С. А., Оболенцева, Л. В. Світлична В. Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник - Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.
2. Андрєєва Л.О., Болтянська Л.О., Лисак О.І. Практикум з економіки підприємства: електр. навч. посіб. – 2018. – 244 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.
4. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор-Видавниця, 2016. 378 с.
5. Вдосконалення управління проектами інноваційного розвитку підприємств торгівлі/ Л.О. Андрєєва, О.І. Лисак, В.М. Тебенко// Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки) – Мелітополь: Вид-во Мелітопольська типографія «Люкс». – 2020. – № 1 (41) . – С. 108-114.
6. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2015. 389 с.
7. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
8. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної

- літератури, 2019. 472 с.
9. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А., Слащева А.В., Горайнова Ю.А., Коренець Ю.М., Боднарук О.А., Пусікова О.А., Клевцов Є.Г. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
 10. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2015. 498 с.

Додаткова:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Машир, Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 396 с.
3. Мунін Георгій. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти: навч. посіб. Київ: Кондор, 2011. 442 с.
4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: Кондор, 2008. 460 с.
5. Нечаюк Л., Нечанюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 343 с.