

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Економіка закладів сфери гостинності

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

року набору 2019

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми

академічні групи

ГР-19, ЗГР-19

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2021 рік

Розробник:

Чемчикаленко Руслан Анатолійович,
завідувач кафедри міжнародного бізнесу,
фінансів та обліку, кандидат економічних
наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

Гарант освітньої програми

Антонова Олена Вікторівна,
Доцент кафедри туристичного та
готельного бізнесу, кандидат економічних
наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
міжнародного бізнесу, фінансів та обліку

назва кафедри

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії
інституту, протокол від 17.05.2021 р. № 7.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка закладів сфери гостинності» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування загальних та фахових компетентностей щодо господарсько-фінансової діяльності закладів сфери гостинності, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є фінансово-економічний механізм функціонування закладів сфери гостинності, формування та використання його ресурсного потенціалу з метою оптимізації економічних результатів діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисципліни «Ресторанна справа» та є основою для подальшого вивчення таких дисциплін як «Менеджмент закладів сфери гостинності», «Бухгалтерський облік».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахових компетентностей:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

програмних результатів навчання:

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Суб'єкти сфери гостинності в системі ринкових відносин

Сутність понять «бізнес», «підприємництво», «підприємство» «суб'єкти бізнесу». Суб'єкт бізнесу як суб'єкт господарювання, його місце в системі ринкових відносин. Типи суб'єктів бізнесу. Організаційно-економічні умови функціонування суб'єкта бізнесу. Поняття економічної самостійності, економічного суверенітету як виробника та як споживача. Поняття самоокупності та самофінансування. Зовнішнє середовище функціонування суб'єкта бізнесу, його характеристика. Макросередовище функціонування суб'єкта бізнесу та його елементи. Мікросередовище функціонування суб'єкта бізнесу та його елементи. Державний регуляторний механізм діяльності суб'єктів бізнесу. Пряме державне регулювання діяльності, економічні важелі регулювання. Види суб'єктів бізнесу, їх класифікація та економічні особливості. Добровільні об'єднання підприємств. Сутність поняття «сфера гостинності», «готельне господарство», «ресторанне господарство». Особливості класифікації, типи та види закладів сфери гостинності.

Тема 2. Планування діяльності закладів сфери гостинності

Концепція планування господарської діяльності готелів і ресторанів. Сутність понять «планування» та «план». Об'єкт та предмет планування. Принципи планування діяльності. Основні завдання планування. Основні передумови планування. Послідовність етапів планування. Критерії оцінювання альтернативних варіантів плану. Основні фактори, що визначають особливості планування. Види планування та їх класифікація. Стратегічне, тактичне та оперативне планування. Ієрархічність рівнів планування та особливості їх розроблення. Бюджетний підхід до планування. Класифікація бюджетів. Методи планування діяльності. Економіко-статистичні методи. Економіко-математичні методи. Балансовий метод. Метод прямих розрахунків. Розрахунково-аналітичний метод. Експериментальний метод. Сітковий метод. Фактори, що впливають на вибір методів планування. Система планів господарської діяльності. Поняття «якість плану». Формування рівня якості планів. Оцінювання якості планів.

Тема 3. Продукція закладів сфери гостинності

Загальна характеристика продукції суб'єктів бізнесу. Сутність понять «продукт», «послуга», «робота». Види продукції залежно від стадії технологічного процесу. Систематизація продукції за економічним призначенням та терміном використання. Класифікація послуг. Поняття «товар». Номенклатура та асортимент продукції. Централізована та децентралізована номенклатура продукції. Методи вимірювання продукції. Поняття та склад готельних послуг. Сутність, основні риси та рівні поняття «готельний продукт». Основний, спеціальний, супутній та додатковий готельний продукт. Готельний продукт з позиції суб'єкта готельного бізнесу

та з погляду очікувань клієнтів. Особливості готельних послуг, що відрізняють їх від товарів в матеріальній формі. Склад та характеристика продукції суб'єктів ресторанного бізнесу. Схожість та відмінності продукції суб'єктів ресторанного бізнесу з продукцією інших галузей народного господарства. Вимоги до продукції ресторанного господарства.

Сутність товарообороту ресторану як економічної категорії та показника діяльності. Значення товарообороту на рівні держави та окремого суб'єкта ресторанного бізнесу. Обсяг товарообороту як основний валовий показник діяльності суб'єктів галузі. Основні види та форми товарообороту ресторанів. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу й планування. Виробнича програма ресторану, її склад. Оборót з продукції власного виробництва, його склад. Оборót з покупних товарів, його склад. Склад і характеристика регульованих та нерегульованих чинників, що обумовлюють обсяг і структуру товарообороту ресторану. Основні методи обґрунтування виробничої програми ресторанів: за достатньо постійного контингенту споживачів; із контингентом споживачів, що змінюється; виходячи з пропускної спроможності обідньої зали, оборотності одного місця, виробничої потужності кухні. Планування товарообороту ресторану.

Тема 4. Експлуатаційна програма готелю

Експлуатаційна програма як вихідний розділ плану експлуатаційно-фінансової діяльності готелю. Натуральні та вартісні показники експлуатаційної програми готелю. Місткість (ємність) готелю. Потенційна та можлива пропускна спроможність готелю. Коефіцієнт місткості. середній час проживання одного гостя. Коефіцієнт використання номерного фонду. Аналіз експлуатаційної програми готелю. Показники ефективності експлуатації номерного фонду. Коефіцієнт заповнюваності номерів. Коефіцієнт фактичного заповнення готелю. Коефіцієнт подвійного завантаження. Коефіцієнт зайнятості місць. Середнє число гостей на один проданий номер. Розробка експлуатаційної програми готелю. Показник середньої кількості місць готелю. Визначення кількості вимушених простоїв номерів. Способи визначення планового рівня можливої пропускної спроможності готелю. Врахування сезонності попиту на готельні послуги.

Тема 5. Необоротні активи закладів сфери гостинності

Сутність активів суб'єкта бізнесу та їх місце в системі ресурсного забезпечення діяльності. Класифікація активів. Характеристики суб'єкта бізнесу, що визначають особливості формування його активів. Поняття, склад та класифікація необоротних активів. Поняття основних засобів. Особливості основних засобів готелів і ресторанів, їх класифікація. Класифікація основних засобів для цілей бухгалтерського обліку. Структура основних засобів готелів і ресторанів. Поняття нематеріальних активів. Види нематеріальних активів та їх класифікація. Особливості

видів нематеріальних активів. Натуральне та вартісне оцінювання необоротних активів. Види вартості необоротних активів. Види зносу необоротних активів та форми його усунення. Амортизація необоротних активів. Відтворення необоротних активів, його види. Шляхи відтворення необоротних активів готелів і ресторанів. Поняття потужності виробничої системи суб'єкта бізнесу. Проектна, ефективна і реальна потужності виробничої системи. Показники ефективності виробничої системи готелів і ресторанів. Чинники впливу на процес визначення потужності виробничої системи. Визначення потужності готелів і ресторанів. Методичні інструменти аналізу та оцінювання необоротних активів. Обґрунтування планового обсягу необоротних активів: завдання, етапи та методи. Показники оцінювання стану та забезпеченості необоротними активами готелів і ресторанів. Показники ефективності використання необоротних активів. Чинники, що впливають на ефективність використання необоротних активів готелів і ресторанів. Резерви підвищення ефективності використання необоротних активів.

Тема 6. Оборотні активи закладів сфери гостинності

Оборотні активи суб'єкта бізнесу: економічна сутність та класифікація. Відмінні характеристики оборотних активів як складової ресурсів суб'єкта бізнесу. Склад та структура оборотних активів готелів і ресторанів. Поняття та особливості кругообігу оборотних активів. Сутність та методика оцінювання виробничого, операційного та фінансового циклів суб'єкта бізнесу. Запаси як складова ресурсного забезпечення суб'єкта бізнесу: сутність, класифікація. Причини утворення запасів, їх функції. Особливості запасів ресторанів. Класифікація сировинних і товарних запасів ресторанів. Види вартості запасів та методи оцінювання їх вибуття. Обґрунтування планового обсягу матеріальних оборотних активів готелів і ресторанів: завдання, етапи та методи. Поняття норми та нормативу матеріальних запасів, методи нормування матеріальних запасів. Особливості та методи нормування матеріальних запасів ресторанів. Методичні інструменти аналізу матеріальних оборотних активів готелів і ресторанів. Показники ефективності використання оборотних активів готелів і ресторанів. Товарооборотність запасів ресторану: показники, фактори, що на неї впливають, шляхи прискорення. Резерви підвищення ефективності формування та використання матеріальних оборотних активів готелів і ресторанів.

Тема 7. Трудові ресурси готелів і ресторанів

Праця та її особливості в готелях і ресторанах. Характеристика персоналу готелів і ресторанів. Класифікація персоналу, характеристика кваліфікаційних груп персоналу. Мета, завдання та зміст управління персоналом готелів і ресторанів. Показники наявності та руху трудових ресурсів готелів і ресторанів. Мета розробки плану з праці готелів і

ресторанів, його етапи. Вихідні передумови і порядок планування чисельності персоналу готелів і ресторанів. Методи планування чисельності персоналу готелів і ресторанів. Штатний розклад, його призначення та порядок складання. Сутність, показники і методи виміру продуктивності праці персоналу готелів і ресторанів. Вплив продуктивності праці на ефективність господарсько-фінансової діяльності готелів і ресторанів. Умови та резерви зростання продуктивності праці в галузі. Чинники зростання продуктивності праці у готельному і ресторанному господарстві, їх характеристика.

Тема 8. Оплата праці в готелях і ресторанах

Матеріальне стимулювання праці, його роль та принципи організації. Поняття заробітної плати та її функції. Системи та форми оплати праці, їх характеристика. Тарифна система, її зміст, призначення та використання в готелях і ресторанах. Форми додаткової заробітної плати, особливості їх застосування на підприємствах з різними формами власності. Форми мотивації праці працівників готелів і ресторанів. Методичні інструменти аналізу фонду оплати праці. Методи планування фонду оплати праці. Шляхи раціоналізації витрат у складі фонду оплати праці.

Тема 9. Фінансові ресурси закладів сфери гостинності

Капітал: поняття, характеристика сутності з позицій різних підходів. Класифікація капіталу готелів і ресторанів. Власний капітал: сутність, склад, класифікація, функції, відмінні особливості. Фінансові ресурси, що забезпечують формування власного капіталу готелів і ресторанів. Позиковий капітал: сутність, склад, класифікація, функції, відмінні особливості. Особливості формування залежно від основних характеристик суб'єкта бізнесу. Фінансові ресурси готелів і ресторанів: сутність, склад, класифікація та джерела формування. Місце фінансових ресурсів у складі ресурсів готелів і ресторанів. Кругообіг фінансових ресурсів суб'єкта бізнесу в перебігу формування його капіталу. Методичні інструменти аналізу капіталу за джерелами формування: поняття, завдання, етапи та основні методи. Планування обсягу та структури капіталу за джерелами формування: сутність, етапи та методи. Резерви зростання капіталу готелів і ресторанів.

Тема 10. Поточні витрати та собівартість продукції закладів сфери гостинності

Витрати у системі результативних показників діяльності суб'єкта бізнесу. Загальна характеристика витрат, поточних та капітальних витрат суб'єкта бізнесу, собівартості продукції, послуг та робіт. Взаємозв'язок та взаємообумовленість ресурсів і поточних витрат суб'єкта бізнесу. Класифікація поточних витрат. Особливості складу поточних витрат готелів і ресторанів. Обґрунтування планового обсягу поточних витрат

готелів і ресторанів. Кошторис витрат виробництва: поняття, склад та методика складання. Показники собівартості продукції та порядок їх обчислення. Поняття калькулювання продукції суб'єкта бізнесу. Особливості калькулювання собівартості продукції готелів і ресторанів. Резерви та шляхи раціоналізації поточних витрат готелів і ресторанів.

Тема 11. Доходи та цінова політика закладів сфери гостинності

Доходи в системі економічних показників діяльності суб'єкта бізнесу. Класифікація доходів суб'єкта бізнесу. Сутність, механізм формування доходів від операційної діяльності. Особливості формування доходів від операційної діяльності готелів і ресторанів. Фактори, що впливають на доходи від операційної діяльності. Цінова політика готелів і ресторанів як фактор формування їх доходів від реалізації продукції: сутність та етапи розроблення. Характеристика ціноутворюючих факторів. Методи ціноутворення. Напрями забезпечення ефективності цінової політики. Методичні інструменти та послідовність аналізу доходів готелів і ресторанів. Етапи планування доходів готелів і ресторанів. Методи планування доходів: особливості й умови їх застосування. Поняття та класифікація резервів зростання доходів готелів і ресторанів.

Тема 12. Фінансові результати діяльності закладів сфери гостинності

Поняття, види та класифікація фінансових результатів діяльності суб'єкта бізнесу. Місце прибутку в системі економічних показників діяльності суб'єкта бізнесу. Сутність, функції та значення прибутку, джерела його утворення. Механізм формування чистого прибутку суб'єкта бізнесу у взаємозв'язку з основними видами його діяльності. Напрями розподілу та використання чистого прибутку готелів і ресторанів. Система показників, що характеризують процеси формування та розподілу прибутку. Методичні інструменти та послідовність аналізу прибутку суб'єкта бізнесу. Обґрунтування прибутку на плановий період: завдання та методичний інструментарій. Резерви зростання прибутку готелів і ресторанів.

Тема 13. Конкурентоспроможність закладів сфери гостинності

Сутність конкурентоспроможності суб'єкта бізнесу. Класифікація видів та параметри конкурентоспроможності суб'єкта бізнесу. Систематизація факторів, що визначають конкурентоспроможність суб'єкта бізнесу. Визначення конкурентів. Особливості формування інформаційної бази оцінки конкурентоспроможності суб'єкта бізнесу. Поняття та класифікація методичних підходів до оцінювання конкурентоспроможності суб'єкта бізнесу. Методи оцінювання поточної конкурентоспроможності суб'єкта бізнесу: основні характеристики та особливості застосування в перебігу оцінювання статичної та динамічної

конкурентоспроможності. Обґрунтування заходів щодо зміцнення конкурентоспроможності готелів і ресторанів.

Тема 14. Фінансово-майновий стан закладів сфери гостинності та методи його оцінювання

Поняття фінансово-майнового стану готелів і ресторанів, мета та задачі його дослідження. Основні елементи, що визначають фінансовий стан готелів і ресторанів. Поняття та методи оцінювання фінансового стану готелів і ресторанів. Поняття операційного та фінансового «важелів». Методика аналізу впливу сукупного «важеля». Сутність понять ліквідності та платоспроможності готелів і ресторанів. Показники оцінювання ліквідності та платоспроможності готелів і ресторанів. Сутність поняття фінансової стійкості готелів і ресторанів. Класифікація фінансової стійкості готелів і ресторанів. Показники оцінювання фінансової стійкості готелів і ресторанів. Показники оцінювання рентабельності діяльності готелів і ресторанів. Показники оцінювання ділової активності готелів і ресторанів. Інтегральне оцінювання фінансового стану готелів і ресторанів. Вимоги до інтегрального оцінювання фінансового стану готелів і ресторанів. Послідовність етапів здійснення інтегрального оцінювання фінансового стану готелів і ресторанів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття			28					
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			28					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів			124					
	Усього годин			180					
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття			6					
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			6					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин			180					
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	Повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. Суб'єкти сфери гостинності в системі ринкових відносин	12	2		2		8							16	2		2		12						
Тема 2. Планування діяльності закладів сфери гостинності	12	2		2		8							12					12						
Тема 3. Продукція закладів сфери гостинності	13	2		2		9							16	2		2		12						
Тема 4. Експлуатаційна програма готелю	13	2		2		9							16	2		2		12						
Тема 5. Необоротні активи закладів сфери гостинності	13	2		2		9							12					12						
Тема 6. Оборотні активи закладів сфери гостинності	13	2		2		9							12					12						
Тема 7. Трудові ресурси готелів і ресторанів	13	2		2		9							12					12						
Тема 8. Оплата праці в готелях і ресторанах	13	2		2		9							12					12						
Тема 9. Фінансові ресурси закладів сфери гостинності	13	2		2		9							12					12						
Тема 10. Поточні витрати та собівартість продукції закладів сфери гостинності	13	2		2		9							12					12						
Тема 11. Доходи та цінова політика закладів сфери гостинності	13	2		2		9							12					12						
Тема 12. Фінансові результати діяльності закладів сфери гостинності	13	2		2		9							12					12						
Тема 13. Конкурентоспроможність закладів сфери гостинності	13	2		2		9							12					12						
Тема 14. Фінансово-майновий	13	2		2		9							12					12						

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	Повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
стан закладів сфери гостинності та методи його оцінювання																								
Курсова робота (проект)																								
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	28	2	26	0	124							180/6	6		6	0	168						

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:

для денної форми навчання – <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5169>;

для заочної форми навчання – <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5277>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Суб'єкти сфери гостинності в системі ринкових відносин

1. Поняття економічного суверенітету, самоокупності та самофінансування.
2. Державний регуляторний механізм діяльності підприємства. Пряме державне регулювання діяльності підприємства, економічні важелі регулювання.
3. Напрями та види діяльності підприємства, права в питаннях планування та розвитку, залучення та використання ресурсів, розпорядження прибутком.

Тема 2. Планування діяльності закладів сфери гостинності

1. Залежність цілей господарювання від стадій життєвого циклу підприємства.
2. Дерево цілей та його побудова.
3. Оцінка якості планів підприємства.

Тема 3. Продукція закладів сфери гостинності

1. Розробка товарної марки.
2. Здійснення правової охорони товарної марки.

Тема 4. Експлуатаційна програма готелю

1. Маркетинговий аналіз як передумова формування експлуатаційної програми готелю.
2. Фактори, що визначають обсяги виробництва та реалізації продукції (надання послуг).
3. Умови та критерії оптимізації обсягів випуску продукції у конкурентному середовищі.

Тема 5. Необоротні активи закладів сфери гостинності

1. Класифікація основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Форми простого і розширеного відтворення основних фондів, які можуть бути використані підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 6. Оборотні активи закладів сфери гостинності

1. Фактори, які впливають на обсяг, склад та структуру оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Методика застосування коефіцієнтного методу планування потреби підприємства в оборотних засобах.

Тема 7. Трудові ресурси готелів і ресторанів

1. Фактори, що впливають на продуктивність праці та їх класифікація.

2. Державне регулювання мінімальної заробітної плати і її вплив на рівень ставок та окладів окремих робітників.

3. Соціальні виплати та пільги як стимулюючий фактор продуктивності.

Тема 8. Оплата праці в готелях і ресторанах

1. Особливості праці робітників підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

2. Процес організації заробітної плати на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 9. Фінансові ресурси закладів сфери гостинності

1. Кредитування як механізм формування позикового капіталу підприємства: поняття, принципи, завдання.

2. Методичні підходи до оцінки ефекту фінансового важеля та середньозваженої вартості капіталу підприємства.

3. Резерви зростання капіталу підприємства.

Тема 10. Поточні витрати та собівартість продукції закладів сфери гостинності

1. Зміст і механізм дій виробничого лівериджу.

2. Шляхи раціоналізації складу витрат підприємства.

3. Резерви раціоналізації поточних витрат підприємства.

Тема 11. Доходи та цінова політика закладів сфери гостинності

1. Планування доходів підприємства: поняття, завдання і послідовність.

2. Поняття та класифікація резервів зростання доходів підприємства.

Тема 12. Фінансові результати діяльності закладів сфери гостинності

1. Обґрунтування прибутку на плановий період: завдання та методичний інструментарій.

2. Резерви зростання прибутку підприємства: поняття, класифікація, методика оцінки.

Тема 13. Конкурентоспроможність закладів сфери гостинності

1. Передумови для організації системи моніторингу за виконанням цільових орієнтирів на основі порівняння з бюджетними показниками.

2. Переваги використання показника GOP PAR саме для аналізу діяльності підприємств готельного бізнесу.

Тема 14. Фінансово-майновий стан закладів сфери гостинності та методи його оцінювання

1. Комплексне оцінювання фінансово-майнового стану закладів сфери гостинності. Інтегральна оцінка фінансово-майнового стану закладів сфери

гостинності.

2. Вимоги до інтегральної оцінки фінансово-майнового стану закладів сфери гостинності.

3. Послідовність етапів здійснення інтегральної оцінки фінансово-майнового стану закладів сфери гостинності.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:

для денної форми навчання – <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5169>;

для заочної форми навчання – <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5277>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2021/2022 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1. Суб'єкти сфери гостинності в системі ринкових відносин</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	4	4
	Тестування на Порталі	2	2
1.2	<i>Тема 2. Планування діяльності закладів сфери гостинності</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	-

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Тестування на Порталі	2	4
1.3	<i>Тема 3. Економічна характеристика продукції підприємства</i>		
	Підготовка доповіді	2	2
	Тестування на Порталі	2	2
1.4	<i>Тема 4. Виробнича програма підприємства</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	2
	Тестування на Порталі	2	2
1.5	<i>Тема 5. Виробнича потужність підприємства</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	-
	Тестування на Порталі	2	4
1.6	<i>Тема 6. Ресурсний потенціал підприємства</i>		
	Відвідування занять й участь у виконанні навчальних завдань	2	-
	Тестування на Порталі	2	4
1.7	<i>Тема 7. Трудові ресурси підприємства</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	-
	Тестування на Порталі	2	4
1.8	<i>Тема 8. Майнові ресурси (активи) підприємства</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	-
	Тестування на Порталі	2	4
1.9	<i>Тема 9. Фінансові ресурси (капітал підприємства)</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	-
	Тестування на Порталі	2	4
1.10	<i>Тема 10. Поточні витрати підприємства та собівартість продукції</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	-
	Тестування на Порталі	2	4
1.11	<i>Тема 11. Доходи та цінова політика підприємства</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	-
	Тестування на Порталі	2	4
1.12	<i>Тема 12. Фінансові результати діяльності підприємства</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	-
	Тестування на Порталі	2	4
1.13	<i>Тема 13. Ефективність діяльності та методичні засади її оцінки</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	2	-
	Тестування на Порталі	2	4
1.14	<i>Тема 14. Фінансово-майновий стан підприємства та методи його оцінки</i>		
	Виконання розрахункових (ситуаційних, ігрових) завдань на заняттях і в позаурочний час	4	-

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Тестування на Порталі	2	6
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	20
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	10	10
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	10	10
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Басюк Т. П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навчальний посібник / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. – Київ : Національний університет харчових технологій, 2018. – 360 с.
2. Економіка ресторанного господарства : навчальний посібник / За редакцією Н. О. Власової. – Харків : Світ книг, 2013. – 389 с.
3. Метешоп І. М. Економіка і фінанси підприємства : навчальний посібник / І. М. Метешоп [та інші] ; [за загальною редакцією І. М. Метешоп]. – Івано-Франківськ : Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу, 2020. – 490 с.

8.2. Додаткові джерела інформації

4. Васильців Т. Г. Економіка малого підприємства : навчальний

посібник / Т. Г. Васильців, О. І. Іляш, Н. Г. Міценко ; за редакцією доктора економічних наук Т. Г. Васильців. – Київ: Знання, 2013. – 446 с.

5. Виконання фінансового аналізу суб'єктів господарювання в умовах трансформації фінансової звітності : навчальний посібник / І. П. Косарева, Г. О. Сукрушева, Л. В. Височіна, П. М. Полупан ; під загальною редакцією Р. А. Чемчикаленка. – Харків : Харківський інститут фінансів Українського державного університету фінансів та міжнародної торгівлі, 2015. – 172 с.

6. Гой І. В. Підприємництво : навчальний посібник / І. В. Гой, Т. П. Смелянська. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 368 с.

7. Господарський кодекс України [Електронний ресурс] // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>. – Станом на 07.04.2020. – Назва з екрана.

8. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства : навчальний посібник / В. І. Гринчуцький. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 304 с.

9. Економіка і управління підприємствами: теорія, методика, практика : колективна монографія / [В. М. Антоненко та інші]. – Полтава : Астроя, 2020. – 240 с.

10. Іванілов О. С. Економіка підприємства : навчальний посібник / О. С. Іванілов. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 728 с.

11. Корж Н.В. Готельна справа : навчальний посібник / Н. В. Корж, І. В. Левицька, Н. В. Онищук. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, Вінниця: ПП «ТД«Едельвейс і К», 2015. – 580 с.

12. Куцик В. І. Економіка і управління підприємствами у схемах і таблицях : навчальний посібник / В. І. Куцик, О. І. Кліпкова. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 315 с.

13. Лисак О. І. Економіка підприємства : навчальний посібник / О. І. Лисак, Л. О. Андрєєва, Л. О. Болтянська. – Мелітополь : Люкс, 2020. – 272 с.

14. Непочатенко О. О. Фінанси підприємств : навчальний посібник / О. О. Непочатенко, Н. Ю. Мельничук. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 504 с.

15. Основи організації бізнесу : навчальний посібник / за загальною редакцією А. М. Мельникова ; А. М. Мельников, О. А. Коваленко, Н. Б. Пундяк. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 200 с.

16. Петрович Й. М. Економіка і фінанси підприємства : підручник / Й. М. Петрович, Л. М. Прокопишин-Рашкевич. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 406 с.

17. Петухова О. М. Інвестування : навчальний посібник / О. М. Петухова. – Київ : Центр учбової літератури, 2014. – 336 с.