

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра економіки та обліку

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Економіка готелів і ресторанів

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів
освітнього ступеня

бакалавр

року набору

2017

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 /
спеціалізація

Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

обов'язкова чи вибіркова

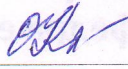
Харків, 2019 рік

Розробник:

Клепікова Ольга Володимирівна,
старший викладач кафедри економіки та
обліку

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

20.09.2019 р.


підпис

О. В. Клепікова

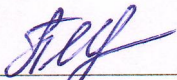
ініціали та прізвище

Керівник (гарант)
освітньої програми

Паньків Марія Михайлівна,
завідувач кафедри туристичного та
готельного бізнесу,
кандидат історичних наук

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

20.09.2019 р.


підпис

М. М. Паньків

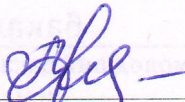
ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
економіки та обліку

назва кафедри

протокол від 20.09.2019 р. № 2.

Зав. кафедри

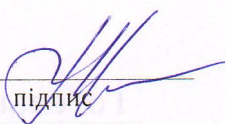

підпис

Л. В. Гриневич

ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії
інституту, протокол від 20.09.2019 р. № 3.

Голова методичної комісії


підпис

Р. А. Чемчикаленко

ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців сучасного економічного мислення, комплексного розуміння проблем господарсько-фінансової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та опанування навичками їх практичного розв'язання.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є економічний механізм функціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, формування та використання їх ресурсного потенціалу з метою оптимізації економічних результатів діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Економічна теорія», «Статистика», «Готельна справа», «Ресторанна справа» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Бухгалтерський облік», «Маркетинг», «Зовнішньоекономічна діяльність підприємства», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 3. Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії;

ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 8. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації;

фахових компетентностей:

ФК 5. Здатність аналізувати результати діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати перспективи розвитку організації;

ФК 6. Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними;

ФК 17. Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та розробляти бізнес-план розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 2. Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі;

ПРН 3. Знання та розуміння збору та оброблення первинну інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 4. Знання формування системи функціональних та забезпечуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 9. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг);

ПРН 11. Здатність організовувати і контролювати виконання виробничої та експлуатаційної програми, організовувати матеріально-технічне забезпечення сервісних процесів;

ПРН 22. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Суб'єкти готельного і ресторанного бізнесу в системі

ринкових відносин

Готельне і ресторанне господарство як вид бізнесу та галузь народного господарства.

Суб'єкт бізнесу як суб'єкт господарювання, його місце в системі ринкових відносин. Типи суб'єктів бізнесу.

Поняття економічної самостійності суб'єкта бізнесу, економічного суверенітету суб'єкта бізнесу 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 підприємств та їх класифікація. Економічні особливості різних видів підприємств. Особливості класифікації, типи та види підприємств готельного та ресторанного господарства. Добровільні об'єднання підприємств.

Тема 2. Планування діяльності готелів і ресторанів

Концепція планування господарської діяльності готелів і ресторанів. Сутність понять «планування» та «план». Об'єкт та предмет планування. Принципи планування діяльності. Основні завдання планування. Послідовність етапів 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. 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 суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Тема 3. Продукція готелів і ресторанів

Поняття «продукція підприємства». Види продукції залежно від ступеня матеріалізації, їх характерні особливості та відмінності. Види продукції залежно від ступеня готовності, їх характерні особливості та відмінності. Взаємозв'язок поняття «продукція підприємства» та «товар». Поняття «номенклатура» та «асортимент». Методи вимірювання обсягів продукції підприємства.

Сутність послуг ресторанного господарства та їх комплексний характер. Види та особливості послуг ресторанного господарства. Склад

продукції ресторанного господарства: закупні товари, продукція власного виробництва.

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.

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. Виробнича програма та товарооборот ресторану

Сутність товарообороту ресторану як економічної категорії та показника діяльності. Значення товарообороту на рівні держави та окремого підприємства ресторанного господарства. Основні види товарообороту підприємства ресторанного господарства. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу й планування. Виробнича програма підприємства ресторанного господарства.

Склад і характеристика зовнішніх та внутрішніх чинників, що обумовлюють обсяг і структуру товарообороту та виробничої програми підприємства.

Основні методи обґрунтування виробничої програми підприємства: за достатньо постійного контингенту споживачів; із контингентом споживачів, що змінюється; виходячи з пропускної спроможності обідньої зали, оборотності одного місця, виробничої потужності кухні. Планування товарообороту підприємства.

Тема 6. Необоротні активи готелів і ресторанів

Сутність активів та їх місце в системі ресурсного забезпечення

діяльності. Класифікація активів. Поняття, склад та класифікація необоротних активів.

Поняття основних засобів. Особливості основних засобів підприємств галузі, їх класифікація. Класифікація основних засобів для цілей бухгалтерського обліку. Структура основних засобів підприємств галузі.

Натуральна та вартісна оцінка основних засобів. Види вартості основних засобів. Відтворення основних засобів, його форми. Поняття та види зносу основних засобів. Амортизація основних засобів.

Показники руху та стану основних засобів. Показники ефективності використання основних засобів. Шляхи підвищення ефективності використання основних засобів підприємств галузі.

Поняття нематеріальних активів. Види нематеріальних активів та їх класифікація. Особливості видів нематеріальних активів.

Тема 7. Оборотні активи готелів і ресторанів

Поняття та відмінні характеристики оборотних активів підприємства. Поняття кругообігу оборотних активів, виробничого, операційного та фінансового циклів підприємства. Класифікація оборотних активів. Особливості складу оборотних активів підприємств галузі.

Сутність, функції, причини утворення та класифікація сировинних і товарних запасів в сфері ресторанного господарства. Особливості запасів підприємств ресторанного господарства. Види вартості запасів та методи оцінювання їх вибуття.

Продуктовий баланс підприємства ресторанного господарства: сутність та методика складання.

Обґрунтування планового обсягу матеріальних оборотних активів підприємств галузі: завдання, етапи та методи. Поняття норми та нормативу матеріальних запасів, методи нормування матеріальних запасів.

Показники ефективності використання та шляхи підвищення ефективності використання оборотних активів підприємств галузі. Товарооборотність запасів: показники, фактори, що на неї впливають, шляхи прискорення.

Тема 8. Трудові ресурси готелів і ресторанів та оплата праці

Праця та її особливості в готелях і ресторанах. Характеристика та класифікація персоналу підприємств галузі.

Показники наявності та руху трудових ресурсів підприємства. Методи планування чисельності персоналу підприємств галузі. Штатний розклад, його призначення та порядок складання.

Сутність, показники і методи виміру продуктивності праці персоналу. Вплив продуктивності праці на ефективність господарсько-фінансової діяльності підприємства. Чинники зростання продуктивності праці, їх характеристика.

Поняття заробітної плати та її функції. Склад витрат на оплату праці. Системи та форми оплати праці, їх характеристика та умови застосування в підприємствах галузі.

Доплати та надбавки до заробітної плати, організація преміювання в підприємствах галузі.

Тема 9. Фінансові ресурси готелів і ресторанів

Капітал: поняття та характеристика. Класифікація капіталу.

Власний капітал: сутність, склад, класифікація, функції, відмітні особливості. Фінансові ресурси, що забезпечують формування власного капіталу.

Позиковий капітал: сутність, склад, класифікація, функції, відмітні особливості. Особливості формування залежно від основних характеристик підприємств.

Фінансові ресурси підприємства: сутність, склад, класифікація та джерела формування. Місце фінансових ресурсів у складі ресурсів підприємства. Кругообіг фінансових ресурсів підприємства в перебігу формування його капіталу.

Резерви зростання капіталу підприємств ресторанного господарства.

Тема 10. Поточні витрати та собівартість продукції готелів і ресторанів

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 готелів і ресторанів

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 готелів і ресторанів

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 готелів і ресторанів

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. Інноваційно-інвестиційна діяльність готелів і ресторанів

Загальна характеристика інвестиційно-інноваційної діяльності суб'єкта бізнесу. Поняття інвестицій і інновацій.

Поняття і сутнісна характеристика інвестиційних процесів. Види інвестицій. Реальні і фінансові інвестиції. Інвестиційна політика готелів і

ресторанів.

Поняття і сутнісна характеристика інноваційних процесів. Вплив нововведень на виробництво та підприємницьку діяльність. Організаційні нововведення та особливості оцінювання їх ефективності.

Поняття бізнес-плану інвестиційного проекту. Цілі і завдання бізнес-плану. Зміст і структура бізнес-плану. Бізнес-план як комплексний документ поєднання планів: маркетингу, виробничого, організаційно-юридичного, фінансового, запобігання ризику. Методологічні основи розробки окремих розділів бізнес-плану. Особливості розробки бізнес-плану будівництва нового підприємства.

Тема 15. Фінансово-майновий стан готелів і ресторанів 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.

Тема 16. Ефективність діяльності готелів і ресторанів та методичні засади її оцінювання

Поняття ефекту як результату діяльності готелів і ресторанів, аналітичного показника і критерію оцінювання діяльності готелів і ресторанів. Види ефекту. Ефективність діяльності готелів і ресторанів: сутність та основні характеристики.

Методичні засади оцінювання ефективності діяльності готелів і ресторанів. Систематизація показників ефективності діяльності готелів і ресторанів.

Особливості оцінювання ефективності основних видів діяльності готелів і ресторанів: операційної та інвестиційної. Оцінювання

ефективності інвестиційних проектів.

Методи інтегрального оцінювання ефективності діяльності готелів і ресторанів. Напрями підвищення ефективності діяльності готелів і ресторанів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. 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 готельного і ресторанного бізнесу в системі ринкових відносин	23	4		4		15							23	2				21						
Тема 2. Планування діяльності готелів і ресторанів	19	2		2		15							24			2		22						
Тема 3. Продукція готелів і ресторанів	19	2		2		15							23					23						
Тема 4. Експлуатаційна програма готелю	23	4		4		15							25	2		2		21						
Тема 5. Виробнича програма та товарооборот ресторану	24	4		4		16							25	2		2		21						
Тема 6. Необоротні активи готелів і ресторанів	24	4		4		16							25	2		2		21						
Тема 7. Оборотні активи готелів і ресторанів	24	4		4		16							25	2		2		21						
Тема 8. Трудові ресурси готелів і ресторанів та оплата праці	24	4		4		16							24			2		22						
Тема 9. Фінансові ресурси готелів і ресторанів	14	2		2		10							23					23						
Тема 10. Поточні витрати та собівартість продукції готелів і ресторанів	21	4		4		13							23	2				21						
Тема 11. Доходи та цінова політика готелів і ресторанів	21	4		4		13							19					19						

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 12. Фінансові результати діяльності готелів і ресторанів	20	4		4		12							21			2		19						
Тема 13. Конкурентоспроможність готелів і ресторанів	16	2		2		12							19					19						
Тема 14. Інноваційно-інвестиційна діяльність готелів і ресторанів	16	2		2		12							19					19						
Тема 15. Фінансово-майновий стан готелів і ресторанів та методи його оцінювання	21	4		4		13							21			2		19						
Тема 16. Ефективність діяльності готелів і ресторанів та методичні засади її оцінювання	21	4		4		13							21	2				19						
Курсова робота (проект)	30					30																		
Усього годин / кредитів ECTS	360/12	54		54		252							360/12	14		16		330						

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття			28	26				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			28	26				
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)				30				
	Самостійна робота студентів			124	98				
	Усього годин			180	180				
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття			6	6	2			
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			6	6	4			
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів			108	108	114			
	Усього годин			120	120	120			
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Теми дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Суб'єкти готельного і ресторанного бізнесу в системі ринкових відносин	Суб'єкти бізнесу в системі ринкових відносин	2		2	
	Види та характеристика суб'єктів бізнесу	2			
Тема 2. Планування діяльності готелів і ресторанів	Планування діяльності готелів і ресторанів	2			
Тема 3. Продукція готелів і ресторанів	Продукція готелів і ресторанів	2			
Тема 4. Експлуатаційна програма готелю	Сутність та аналіз експлуатаційної програми	2		2	
	Розробка експлуатаційної програми	2			
Тема 5. Виробнича програма та товарооборот ресторану	Сутність виробничої програми та товарообороту ресторану	2		2	
	Обґрунтування виробничої програми та товарообороту ресторану	2			
Тема 6. Необоротні активи готелів і ресторанів	Сутність та склад необоротних активів	2		2	
	Відтворення та використання необоротних активів	2			
Тема 7. Оборотні активи готелів і ресторанів	Сутність та використання оборотних активів	2		2	
	Сировинні та товарні запаси ресторану	2			
Тема 8. Трудові ресурси готелів і ресторанів та оплата праці	Трудові ресурси готелів і ресторанів	2			
	Оплата праці в готелях і ресторанах	2			
Тема 9. Фінансові ресурси готелів і ресторанів	Фінансові ресурси готелів і ресторанів	2			
Тема 10. Поточні витрати та собівартість продукції готелів і ресторанів	Сутність та склад поточних витрат та собівартості продукції	2		2	
	Кошторис витрат та калькулювання собівартості продукції	2			

Теми дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 11. Доходи та цінова політика готелів і ресторанів	Ціни та цінова політика готелів і ресторанів	2			
	Аналіз та планування доходів готелів і ресторанів	2			
Тема 12. Фінансові результати діяльності готелів і ресторанів	Характеристика та формування фінансових результатів діяльності	2			
	Аналіз та планування прибутку готелів і ресторанів	2			
Тема 13. Конкурентоспроможність готелів і ресторанів	Конкурентоспроможність готелів і ресторанів	2			
Тема 14. Інноваційно-інвестиційна діяльність готелів і ресторанів	Інноваційно-інвестиційна діяльність готелів і ресторанів	2			
Тема 15. Фінансово-майновий стан готелів і ресторанів та методи його оцінювання	Сутність та характеристика фінансово-майнового стану готелів і ресторанів	2			
	Основні підходи до оцінювання фінансово-майнового стану	2			
Тема 16. Ефективність діяльності готелів і ресторанів та методичні засади її оцінювання	Ефективність діяльності та підходи до її оцінювання	2		2	
	Оцінювання ефективності інвестицій	2			
Усього		54		14	

Лекційний матеріал доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=901>.

Лекційний матеріал наведено у [1, 4].

5.2. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

5.3. Теми практичних занять

Теми дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Суб'єкти готельного і ресторанного бізнесу в системі ринкових відносин	Суб'єкти бізнесу в системі ринкових відносин	2			
	Види та характеристика суб'єктів бізнесу	2			

Теми дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 2. Планування діяльності готелів і ресторанів	Планування діяльності готелів і ресторанів	2		2	
Тема 3. Продукція готелів і ресторанів	Продукція готелів і ресторанів	2			
Тема 4. Експлуатаційна програма готелю	Аналіз експлуатаційної програми готелю	2			
	Розробка експлуатаційної програми готелю	2		2	
Тема 5. Виробнича програма та товарооборот ресторану	Товарооборот ресторану та його види	2			
	Обґрунтування виробничої програми та товарообороту ресторану	2		2	
Тема 6. Необоротні активи готелів і ресторанів	Амортизація основних засобів	2			
	Стан та використання необоротних активів	2		2	
Тема 7. Оборотні активи готелів і ресторанів	Сутність та використання оборотних активів	2			
	Сировинні та товарні запаси ресторану	2		2	
Тема 8. Трудові ресурси готелів і ресторанів та оплата праці	Трудові ресурси та продуктивність праці	2			
	Оплата праці в готелях і ресторанах	2		2	
Тема 9. Фінансові ресурси готелів і ресторанів	Фінансові ресурси готелів і ресторанів	2			
Тема 10. Поточні витрати та собівартість продукції готелів і ресторанів	Сутність та склад поточних витрат та собівартості продукції	2			
	Кошторис витрат та калькулювання собівартості продукції	2			
Тема 11. Доходи та цінова політика готелів і ресторанів	Ціноутворення в готелях і ресторанах	2			
	Аналіз та планування доходів готелів і ресторанів	2			
Тема 12. Фінансові результати діяльності готелів і ресторанів	Формування фінансових результатів діяльності	2			
	Аналіз та планування прибутку готелів і ресторанів	2		2	
Тема 13. Конкурентоспроможність готелів і ресторанів	Конкурентоспроможність готелів і ресторанів	2			

Теми дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 14. Інноваційно-інвестиційна діяльність готелів і ресторанів	Інноваційно-інвестиційна діяльність готелів і ресторанів	2			
Тема 15. Фінансово-майновий стан готелів і ресторанів та методи його оцінювання	Оцінювання ліквідності та фінансової стійкості підприємства	2			
	Інтегральне оцінювання фінансово-майнового стану	2		2	
Тема 16. Ефективність діяльності готелів і ресторанів та методичні засади її оцінювання	Ефективність діяльності та підходи до її оцінювання	2			
	Оцінювання ефективності інвестицій	2			
Усього		54		16	

Завдання до практичних занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=901>.

Завдання до практичних занять наведено у [3].

5.4. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Форми самостійної роботи студентів:

- робота з інформаційними джерелами: опрацювання рекомендованої літератури, інформаційних ресурсів в Інтернеті при підготовці до практичних занять та виконанні практичних завдань відповідно до робочої програми; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази;
- опрацювання прослуханого лекційного матеріалу;
- самостійне вирішення практичних завдань;
- самостійне опрацювання тестів відповідно до теми навчальної дисципліни;
- підготовка до поточного та підсумкового контролю.

Завдання до самостійної роботи наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=901>.

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.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом передбачено виконання курсової роботи для студентів денної форми навчання. Порядок її виконання та критерії оцінювання наведено у відповідних методичних рекомендаціях [2].

Матеріали до виконання курсової роботи наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=901>.

Організація курсового проектування регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про курсову роботу (проект) у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у творах працівників і здобувачів вищої освіти Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)	Тема 1			7					
	Тема 2			7					
	Тема 3			7					
	Тема 4			8					
	Тема 5			7					
	Тема 6			8					
	Тема 7			8					
	Тема 8			8					
	Тема 9				7				
	Тема 10				8				
	Тема 11				7				
	Тема 12				7				
	Тема 13				7				
	Тема 14				8				
	Тема 15				8				
	Тема 16				8				
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен			40	40				
Разом				100	100				

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Види контролю	Види активності	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)	Вид 1			15	15	30			
	Вид 2			10	10	25			
	Вид 3			5	5	5			
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен				40	40			
Разом					100	100			

Види активності студента з навчальної дисципліни протягом семестру:

1. Самостійне опрацювання тестів відповідно до тем дисципліни.
2. Вирішення практичних завдань.
3. Відвідування аудиторних занять.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: поточне тестування, виконання практичних завдань, оцінювання роботи на практичних заняттях;
- для студентів заочної форми навчання: поточне тестування, виконання практичних завдань, оцінювання роботи на практичних заняттях.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 36 балів.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

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.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. Основні джерела інформації

1. Економіка підприємства : підручник / за редакцією Н. В. Якименко-Терещенко. – Харків : І. С. Іванченко, 2018. – 451 с.
2. Клепікова О. В. Економіка готелів і ресторанів : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / О. В. Клепікова ; Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. – Харків, 2019. – 32 с. – Рукопис.
3. Клепікова О. В. Економіка готелів і ресторанів : методичні рекомендації до практичних занять для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Частина 1 / О. В. Клепікова ; Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. – Харків : Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, 2019. – 46 с.
4. Кулик М. В. Економіка готелів і ресторанів : опорний конспект лекцій / М. В. Кулик, Л. А. Бовш, Я. В. Проценко. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2019. – 198 с.

10.2. Додаткові джерела інформації

5. Бойчик І. М. Економіка підприємства : підручник / І. М. Бойчик. – Київ : Кондор, 2016. – 378 с.
6. Господарський кодекс України [Електронний ресурс] : Закон України № 436-IV від 16.01.2003 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.
7. Добрава Н. В. Основи бізнесу : навчальний посібник / Н. В. Добрава, М. М. Осипова. – Одеса : О. М. Бондаренко, 2018. – 305 с.
8. Економіка ресторанного господарства : навчальний посібник / за редакцією Н. О. Власової. – Харків : Світ книг, 2013. – 389 с.
9. Петрович Й. М. Економіка і фінанси підприємства : підручник / Й. М. Петрович, Л. М. Прокопишин-Рашкевич. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 406 с.
10. Податковий кодекс України [Електронний ресурс] : Закон України № 2755-VI від 02.12.2010 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.
11. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» [Електронний ресурс] : наказ Міністерства фінансів України № 318 від 31.12.1999 р. // Верховна Рада України. Законодавство України : [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0027-00>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

12. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби» [Електронний ресурс]: наказ Міністерства фінансів України № 92 від 27.04.2000 р. // Верховна Рада України. Законодавство України: [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-00>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

13. Про господарські товариства [Електронний ресурс]: Закон України № 1576-XII від 19.09.1991 р. // Верховна Рада України. Законодавство України: [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1576-12>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

14. Про інвестиційну діяльність [Електронний ресурс]: Закон України № 1560-XII від 18.09.1991 р. // Верховна Рада України. Законодавство України: [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

15. Про інноваційну діяльність [Електронний ресурс]: Закон України № 40-IV від 04.07.2002 р. // Верховна Рада України. Законодавство України: [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

16. Про оплату праці [Електронний ресурс]: Закон України № 108/95-ВР від 24.03.1995 р. // Верховна Рада України. Законодавство України: [база даних]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/108/95-вр>. – Станом на 30.08.2019 р. – Назва з екрана.

17. Проектування готелів: навчальний посібник / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2012. – 340 с.