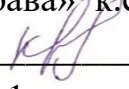
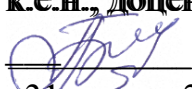


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**  
**Кафедра економіки і бізнесу**

**ПОГОДЖЕНО**

Гарант ОПП «Готельно-ресторанна  
справа» к.с.-г.н. доцент  
  
\_\_\_\_\_ Людмила КЮРЧЕВА  
« 1 » вересня 2023 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри,  
к.с.н., доцент  
  
\_\_\_\_\_ Лариса БОЛТЯНСЬКА  
«31» вересня 2023 р.

ЗАТ

Зав.

к.с.н.

« »

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
за ОПП «Готельно-ресторанна справа»  
(на основі повної загальної середньої освіти)  
факультет агротехнологій та екології

2023 – 2024 н. р.


Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти). Запоріжжя, ТДАТУ. 2023. 15 с.

Розробник: Лисак О.І., к.е.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри економіки і бізнесу

Протокол № 1 від «30» серпня 2023 року

Завідувач кафедри економіки і бізнесу

к.е.н., доцент  Лариса БОЛТЯНСЬКА

31 серпня 2023 року

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти).

протокол № 1 від “ 22 ” серпня 2023 року

Голова, ст.викл. \_\_\_\_\_ Ельнара АЮБОВА

©ТДАТУ, 2023 рік

## 1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів <b>4</b>	Галузь знань <b>24 «Сфера обслуговування»</b> (шифр і назва)	<b>обов'язкова</b>	
Загальна кількість годин – <b>120 годин</b>	Спеціальність <b>241 «Готельно-ресторанна справа»</b>	Курс	Семестр
Змістових модулів - <b>2</b>		<b>3</b>	<b>5-й</b>
Тижневе навантаження: аудиторних занять - <b>4 год.</b> самостійна робота студента – <b>8 год.</b>	Ступінь вищої освіти: <b>«Бакалавр»</b>	<b>Вид занять</b>	<b>Кількість годин</b>
		Лекції	<b>20 год.</b>
		Лабораторні заняття	-
		Практичні заняття	<b>20 год.</b>
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	<b>80 год.</b>
		Форма контролю: <b>екзамен</b>	

## 2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма вивчення навчальної дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівця спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу» є формування сучасного економічного мислення, глибокого розуміння комплексу проблем господарювання в готельному та ресторанному бізнесі, а також набуття вмінь і практичних навичок економічної діяльності.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є економічні відносини, які виникають і розвиваються в сфері готельного і ресторанного бізнесу в процесі виробництва, розподілу та споживання готельної та ресторанної продукції, призначених для задоволення потреб споживача, а також механізми ресурсного забезпечення діяльності готельних і ресторанних підприємств та отримання економічного й соціального ефекту.

Основними завданнями вивчення освітньої компоненти «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу» є теоретична та практична підготовка студентів з таких питань:

- підприємство як суб'єкт господарювання та основні напрями його господарсько- економічної діяльності (операційна, інвестиційна, інноваційна, фінансова);
- методологічні та методичні засади планування діяльності підприємства; формування програми надання послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу, визначення виробничої потужності підприємств;
- визначення складових ресурсного потенціалу підприємства та шляхи його ефективного використання;
- теоретичні засади формування й використання трудових, майнових, фінансових ресурсів (капіталу) підприємства;
- механізм формування економічних результатів господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- оцінка ефективності господарської діяльності та пошук шляхів її підвищення.

### **Результати навчання (з урахуванням soft skills)**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними компетентностями:

**Інтегральні (ІК):** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### **Загальні компетентності (ЗК):**

**ЗК 1.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і

суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 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 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

### **Фахові компетентності спеціальності (ФК):**

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

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

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

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.

ФК 14. Здатність організувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування

ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та вміння організувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.

ФК 16. Здатність організувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності

### **Програмні результати навчання**

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 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.

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

РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

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

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 25. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні принципи організації простору об'єктів сфери гостинності, формувати дизайн-концепції для закладів готельно-ресторанного господарства.

### **Soft skills:**

- комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування;  
- вміння спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- вміння виступати привселюдно: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- керування часом - вміння справлятися із завданнями вчасно.

- гнучкість і адаптивність: гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- лідерські якості: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- особисті якості: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до навколишніх.

### **Міждисциплінарні зв'язки з урахуванням структурно-логічної схеми ОПШ «Готельно-ресторанна справа».**

Перелік навчальних дисциплін, знання з яких потрібні для вивчення освітньої компоненти Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу: «Стратегічне управління підприємством», «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Перелік навчальних дисциплін, вивчення яких у подальшому базується на матеріалі освітньої компоненти Економіка готельно-ресторанної справи: «Аналіз господарської діяльності», «Підприємництво в сфері послуг», комплексна курсова робота, виробнича практика.

### **3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Змістовий модуль 1. ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

##### **Тема 1. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку**

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

##### **Тема 2. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.**

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

##### **Тема 3. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу**

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

##### **Тема 4. Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу.**

Суть матеріально-технічних ресурсів готельно-ресторанних підприємств. Поняття і сутність необоротних активів. Основні фонди готельно-ресторанних підприємств, їх класифікація і структура. Вартісна оцінка основних виробничих



фондів готельно-ресторанних підприємств. Фізичний і моральний знос основних фондів готельно-ресторанних підприємств. Суть і призначення амортизації основних фондів. Показники відтворення і використання основних фондів готельно-ресторанних підприємств. Сутність та значення оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Структура та показники ефективності використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Рух грошових коштів у готельно-ресторанних підприємствах. Шляхи підвищення ефективного використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

### **Тема 5. Трудові ресурси і оплата праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.**

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

## **Змістовий модуль 2. ЕКОНОМІЧНІ РЕЗУЛЬТАТИ ГОСПОДАРСЬКО-ФІНАНСОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

### **Тема 6. Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання.**

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

### **Тема 7. Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції.**

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

собівартості ресторанної продукції. Планування витрат готельних і ресторанных підприємств.

### **Тема 8. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.**

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

### **Тема 9. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу**

Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства. Порядок формування продажних цін на продукцію власного виробництва в ресторанных закладах. Склад ціни готельного місця. Фактори формування ціни на готельні послуги та ресторанну продукцію. Політика цін на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Поняття системи управління цінами та її складові елементи. Зміст комплексної системи управління цінами та доходом. Цінові стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методи визначення цін на окремі види продуктів та послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії. Практичні аспекти формування цін на комплексне обслуговування.

#### 4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб	пр.	СРС	
<b>Змістовий модуль 1. ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>							
<b>1</b>	Лекція 1	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	2	-	-		
	Практичне заняття 1	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	-	-	2		3
	Самостійна робота 1	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			6	2
<b>2</b>	Лекція 2	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.	2				
	Практичне заняття 2	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.	-		2		3
	Самостійна робота 2	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			6	2
<b>3</b>	Лекція 3	Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	2				
	Практичне заняття 3	Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	-		2		3
	Самостійна робота 3	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			6	2
<b>4</b>	Лекція 4	Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу.	2				
	Практичне заняття 4	Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу.			2		3
	Самостійна робота 4	Виконання практичних завдань, робота на НІП				6	2
<b>5</b>	Лекція 5	Трудові ресурси і оплата праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	2				
	Практичне заняття 5	Трудові ресурси і оплата праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.			2		3
	Самостійна робота 5	Виконання практичних завдань, робота на НІП				6	2
<b>6-7</b>	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК I				10	
	ПМК I	Підсумковий контроль за змістовий модуль I	-				10
<b>Всього за змістовий модуль 1 - 60 год.</b>			<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>35</b>

**Змістовий модуль 2. ЕКОНОМІЧНІ РЕЗУЛЬТАТИ ГОСПОДАРСЬКО-ФІНАНСОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

<b>8</b>	Лекція 6	Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання	<b>2</b>				
	Практичне заняття 6	Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання			<b>2</b>		<b>3</b>
	Самостійна робота 6	Виконання практичних завдань, робота на НІП				<b>6</b>	<b>2</b>
<b>9-10</b>	Лекція 7	Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції.	<b>4</b>	-	-		
	Практичне заняття 7	Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції.	-	-	<b>4</b>		<b>6</b>
	Самостійна робота 7	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			<b>12</b>	<b>4</b>
<b>11</b>	Лекція 8	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	<b>2</b>				
	Практичне заняття 8	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	-		<b>2</b>		<b>3</b>
	Самостійна робота 8	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			<b>6</b>	<b>2</b>
<b>12</b>	Лекція 9	Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	<b>2</b>				
	Практичне заняття 9	Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу			<b>2</b>		<b>3</b>
	Самостійна робота 9	Виконання практичних завдань, робота на НІП				<b>6</b>	<b>2</b>
<b>13-14</b>	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК II				<b>10</b>	
	ПМК II	Підсумковий контроль за змістовий модуль II	-				<b>10</b>
<b>Всього за змістовий модуль 2 – 60 год.</b>			<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>35</b>
<b>Екзамен</b>							<b>30</b>
<b>Всього з навчальної дисципліни – 120 год.</b>			<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

## **5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 1**

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 ресторанных підприємствах: їх сутність, переваги та недоліки.

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2**

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-ресторанных підприємств.
7. Економічна сутність поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
8. Собівартість, як комплексний економічний показник.
9. Класифікація витрат і структура собівартості послуг готельних підприємств.
10. Калькулювання собівартості ресторанної продукції.
11. Планування витрат готельних і ресторанных підприємств.
12. Фактори формування ціни на готельні послуги та ресторанну продукцію.
13. Політика цін на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
14. Структура ціни на продукт готельного і ресторанный підприємств.
15. Методи ціноутворення в готельно-ресторанній індустрії.
16. Практичні аспекти формування цін на комплексне обслуговування.
17. Прибуток готельного і ресторанный підприємства: суть, формування та використання.
18. Види та джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
19. Поняття мінімального, цільового, нормального та максимального прибутку готельних і ресторанных підприємств.
20. Економічне управління формуванням і розподілом прибутку готельних і ресторанных підприємств.
21. Поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
22. Порядок проведення фінансового результату готельних і ресторанных підприємств.
23. Аналіз фінансових результатів діяльності готельно-ресторанного підприємства.
24. Аналіз фінансового стану підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
25. Аналіз ліквідності балансу готельно-ресторанного підприємства.

## **6. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Методи навчання, які використовуються в процесі проведення лекційних та практичних занять з навчальної дисципліни Електронна комерція: лекції з використанням мультимедійних презентацій та проблемного викладання, робота в групах, розв'язування ситуаційних завдань, кейсів.

## **7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

### **Основна**

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.
3. Васильців Т. Г. Економіка малого підприємства : навч. посіб. Київ: Знання, 2013. 446 с.
4. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2015. 389 с.
5. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
6. Решетняк О.І. Економіка підприємства сфери послуг: навч. посіб. Харків: НУА, 2011. 300 с.

### **Допоміжна**

7. Болтянська Л.О., Лисак О.І. Практикум з економіки підприємства: електр. навч. посіб. 2018. 244 с.
8. Від ідеї до власної справи: Навч. посібник. /А.С.Коноваленко, Л.О.Болтянська, Д.М. Трачова та інш. Мелітополь.: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017. 278с.
9. Економіка і організація підприємств малого бізнесу: курс лекцій / Г.М. Завадських, О.І. Лисак, М.І. Грицаєнко. Мелітополь: Люкс, 2020. 189 с.
- 10.Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
- 11.Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ: Центр Учбової літератури, 2012. 384 с.
- 12.Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3- те вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
- 13.Машир, Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 396 с.
- 14.Нечаюк Л., Нечанюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 343 с.

## **8. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua/>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
4. Сайт кафедри економіки і бізнесу <http://feb.tsatu.edu.ua/faculty/department-of-business/>
5. Internet.