

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри, к.е.н., доцент

_____ Лариса БОЛТЯНСЬКА

«_____» _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Економіка галузі»

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»**

факультет економіки та бізнесу

2020 – 2021 навч. рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Економіка галузі» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Мелітополь, ТДАТУ. 2020 – 14 с.

Розробник: Лисак О.І., к.е.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

Протокол № 1 від «25» серпня 2020 року

Завідувач кафедри підприємництва,
торгівлі та біржової діяльності

к.е.н., доцент _____ Лариса БОЛТЯНСЬКА

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр».

Протокол № __ від «__» вересня 2020 року

Голова, доц. _____ Олена ГРИГОРЕНКО

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 3	Галузь знань 24 "Сфера обслуговування" (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 90 годин	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Курс	Семестр
Змістових модулів - 2		6	3-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять - 2 год. самостійна робота студента – 5,5 год.	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	12 год.
		Лабораторні заняття	-
		Практичні заняття	12 год.
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	66 год.
		Форма контролю: екзамен	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

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.

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

Завдання дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності (ЗК):

- здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу;

- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;

- здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат;

- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

б) фахові компетентності спеціальності (ФК):

- здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати;

- здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);

- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління, контроль діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу;

- здатність аналізувати і розраховувати економічні показники діяльності,

- визначати рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку, спеціальних досліджень.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі програмні результати навчання (ПРН):

- розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу;
- освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- вміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства;
- вміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);
- знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур;
- знання економічних процесів та вміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ

Тема 1. Виробнича програма та експлуатаційна діяльність суб'єктів готельно-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.

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 2. 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 3. Трудові ресурси і мотивація праці 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. Сучасна система управління

персоналом готельного і ресторанного підприємства. Продуктивність праці персоналу готельних і ресторанних підприємств. Основні напрями підвищення ефективності використання трудових ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі. Суть та характеристика мотивації та організації заробітної плати працівників готельно-ресторанного бізнесу. Форми і системи оплати праці, що застосовуються в готельних і ресторанних підприємствах: їх сутність, переваги та недоліки.

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

Тема 4. Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання.

Доходи як економічна категорія та економічний показник. Поняття доходу готельних і ресторанних 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 ресторанного підприємства. Стратегія формування доходу готельного і ресторанного підприємства. Оптимізація доходу готельно-ресторанних підприємств.

Тема 5. Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції. Особливості ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг.

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 ресторанних підприємств.

Фактори формування ціни на готельні послуги та ресторанну продукцію. Політика цін на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Структура ціни на продукт готельного і ресторанного підприємств. Методи ціноутворення в готельно-ресторанній індустрії. Практичні аспекти формування цін на комплексне обслуговування.

Тема 6. 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 ресторанних підприємств. Економічне управління формуванням і розподілом прибутку готельних і ресторанних підприємств. Поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Порядок проведення фінансового результату готельних і ресторанних підприємств. Аналіз фінансових результатів діяльності готельно-ресторанного підприємства. Аналіз фінансового стану підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Аналіз ліквідності балансу готельно-ресторанного підприємства.

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб	пр.	СРС	
Змістовий модуль 1. ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ПОСЛУГ							
1-2	Лекція 1	Виробнича програма та експлуатаційна діяльність суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 1	Виробнича програма та експлуатаційна діяльність суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.	-	-	2		5
	Самостійна робота 1	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			8	3
3-4	Лекція 2	Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу.	2				
	Практичне заняття 2	Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу.	-		2		5
	Самостійна робота 2	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			8	3
5-6	Лекція 3	Трудові ресурси і мотивація праці підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	2				
	Практичне заняття 3	Трудові ресурси і мотивація праці підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	-		2		5
	Самостійна робота 3	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			8	4
7-8	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК I				8	
	ПМК I	Підсумковий контроль за змістовий модуль I	-				10
Всього за змістовий модуль 1 - 44 год.			6	0	6	32	35
Змістовий модуль 2. ЕКОНОМІЧНІ РЕЗУЛЬТАТИ ГОСПОДАРСЬКО-ФІНАНСОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ							
9-10	Лекція 4	Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання	2				
	Практичне заняття 4	Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання			2		5
	Самостійна робота 4	Виконання практичних завдань, робота на НІП				8	3
11-12	Лекція 5	Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції. Особливості ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг.	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 5	Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції. Особливості ціноутворення	-	-	2		5

		на ринку готельно-ресторанних послуг.					
	Самостійна робота 5	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			8	4
15-16	Лекція 6	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	2				
	Практичне заняття 6	Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	-		2		5
	Самостійна робота 6	Виконання практичних завдань, робота на НІП	-			8	3
17-18	Самостійна робота	Підготовка до написання ПМК II				10	
	ПМК II	Підсумковий контроль за змістовий модуль II	-				10
<i>Всього за змістовний модуль 2 – 46 год.</i>			6	0	6	34	35
<i>Екзамен</i>							30
<i>Всього з навчальної дисципліни – 90 год.</i>			12	0	12	96	100

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. Суть та характеристика мотивації та організації заробітної плати працівників готельно-ресторанного бізнесу.
29. Форми і системи оплати праці, що застосовуються в готельних і ресторанних 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 ресторанних 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 ресторанного підприємства.
5. Стратегія формування доходу готельного і ресторанного підприємства.
6. Оптимізація доходу готельно-ресторанних 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 ресторанних 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 ресторанного підприємств.
15. Методи ціноутворення в готельно-ресторанній індустрії.
16. Практичні аспекти формування цін на комплексне обслуговування.
17. Прибуток готельного і ресторанного 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 ресторанних підприємств.
20. Економічне управління формуванням і розподілом прибутку готельних і ресторанних підприємств.
21. Поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
22. Порядок проведення фінансового результату готельних і ресторанних 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. 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. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельноресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ: Центр Учбової літератури, 2012. 384 с.
8. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства: підручник, 2-ге вид., перероб. Та доп. Київ: КНЕУ, 2012. 528 с.
9. Решетняк О.І. Економіка підприємства сфери послуг: навч. посіб. Харків: НУА, 2011. 300 с.
10. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2015. 498 с.

Допоміжна

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

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.
4. Сайт кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності <http://www.tsatu.edu.ua/et/>
5. Internet.