

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»  
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ  
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Методичні рекомендації  
з навчальної дисципліни**

**Економіка  
готельно-ресторанного  
підприємства**

Рівень вищої освіти	Перший (бакалавр)
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська

Ужгород 2021

Методичні рекомендації з навчальної дисципліни **«Економіка готельно-ресторанного підприємства»** для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування/ Укладач Г.В. Кіш. Ужгород, ДВНЗ «УжНУ», 2021. 46 с.

*Укладач:* **Кіш Галина Вікторівна**, к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

*Рецензенти:*

**Шандор Федір Федорович** - доктор філософських наук, професор, завідувач кафедри соціології та соціальної роботи факультету суспільних наук ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

**Кубіній Наталія Юріївна** - кандидат економічних наук, професор, заслужений економіст України, професор кафедри економіки і підприємництва економічного факультету ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

*Рекомендовано до друку на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства ДВНЗ «УжНУ» протокол № 1 від 27.08.2021 р.*

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ д.і.н., проф. Корсак Р.В.

*Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ» протокол № \_\_\_\_\_ від 31.08.2021 р.*

Голова науково-методичної комісії \_\_\_\_\_ д.геогр.н., проф. Машіка Г.В.

## ЗМІСТ

1. Вступ.....	4
2. Мета та завдання навчальної дисципліни.....	5
3. Очікувані результати навчання.....	6
4. Опис навчальної дисципліни.....	8
5. Програма навчальної дисципліни .....	9
6. Структура навчальної дисципліни.....	16
7. Орієнтовний перелік тем індивідуальних завдань.....	17
8. Засоби діагностики та критерії оцінювання результатів навчання.....	19
9. Перелік питань для модульної контрольної роботи № 1.....	23
10. Перелік питань для модульної контрольної роботи № 2.....	24
11. Тестові завдання для самоперевірки.....	26
12. Задачі та практичні завдання.....	35
13. Перелік питань для підсумкового модульного контролю (іспит).....	38
14. Рекомендовані джерела інформації.....	41
15. Додатки .....	44

## ВСТУП

Навчальна дисципліна «Економіка готельно-ресторанного підприємства» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності України їх взаємозв'язків, і розвиває у студентів практичні навички управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.

На сучасному етапі розвитку ринкової економіки в Україні діє значна кількість суб'єктів господарювання в сфері надання готельних та ресторанных послуг, які представлені різними організаційно-правовими формами. Ефективність господарської діяльності кожного з цих суб'єктів залежить не тільки від внутрішнього середовища самого підприємства. Вона в значній мірі визначається й характером макро- і мікросередовища їхнього функціонування.

На теперішній момент більшість підприємств сектору готельно-ресторанного бізнесу зустрічається з проблемою високої мінливості елементів зовнішнього середовища, невизначеністю деяких напрямів державного регулювання їх діяльності. В цих умовах перед підприємцями та менеджерами постає проблема забезпечення високої ефективності та результативності господарської діяльності. Реалізація поставлених цілей можлива лише за умов вмілого використання всього спектру економічних інструментів управління підприємством.

Для отримання необхідних знань з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного підприємства» студенти повинні вивчити теоретичний курс відповідно до робочої програми, зміст якої по основних темах та методичні вказівки до їх вивчення містяться у цьому навчально-методичному комплексі.

Обов'язковим елементом успішного засвоєння навчального матеріалу дисципліни «Економіка готельно-ресторанного підприємства» є самостійна робота студентів, яка є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від нормованих навчальних занять, тобто лекційних та практичних занять (аудиторної роботи).

Методична розробка спрямована на формування у студентів здатності самостійно мислити, на поглиблене опанування навчального матеріалу і засвоєння теоретичних знань, набуття практичних навичок виконання економічних розрахунків. Вона надає студентам можливість заздалегідь готувати тези своїх виступів на семінарських заняттях, виконувати завдання з проведення розрахунків, розв'язувати проблемні ситуації згідно з поданими до них рекомендаціями.

## МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Економіка готельно-ресторанного підприємства» є допомога студентам в оволодінні принципами, прогресивними формами і методами впливу на господарсько-фінансове благополуччя підприємства в ринкових умовах господарювання.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- дослідження ролі та місця підприємств готельно-ресторанного бізнесу в економіці країни;
- планування експлуатаційної діяльності готельних підприємств;
- планування товарообороту закладів харчування;
- формування ресурсного потенціалу готельних і ресторанних підприємств і пошуки шляхів підвищення ефективності його використання;
- оптимізація поточних витрат підприємств і собівартості продукції та послуг;
- вибір ефективних методів обґрунтування виробничої програми підприємств;
- обґрунтування планів реалізації готельної та ресторанної продукції, формування доходу та прибутку;
- мінімізація комерційних ризиків і запобігання банкрутству.

Предметом вивчення дисципліни є особливості економічних процесів в підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких **компетентностей**:

*Інтегральна компетентність*: 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)*

ЗК03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки

ЗК04. Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності.

ЗК06. Навички використання інформаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК10. Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії.

ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях.

ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.

*Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (ФК)*

СК02. Здатність аналізувати тенденції і перспективи розвитку національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком індустрії гостинності та соціально-економічними процесами у країні, виокремлювати фактори ризику.

СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.

СК04. Здатність розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.

СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.

СК07. Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку.

СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК09. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК10. Здатність використовувати інформаційні технології у процесі реалізації послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

СК11. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.

СК14. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Передумовами вивчення навчальної дисципліни «Економіка готельно-ресторанного господарства» є опанування таких навчальних дисциплін (НД) освітньої програми (ОП):

ОК 2.4 Організація готельного господарства

ОК 2.5 Організація ресторанного господарства

## **ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

Відповідно до освітньої програми «**Економіка готельно-ресторанного підприємства**», вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Шифр ПРН</b>
Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери.	ПР05
Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР17
Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.	ПР19

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни «**Економіка готельно-ресторанного підприємства**»:

<b>Очікувані результати навчання з дисципліни</b>	<b>Шифр ПРН</b>
Здатність аналізувати основні складові готельних та ресторанних послуг, оцінювати функціонування підприємства готельно-ресторанного бізнесу на ринку	ПР05
Проводити аналіз впливу факторів на розвиток готельно-ресторанного бізнесу як складової туристичної галузі	
Здатність розрахувати показники експлуатаційної програми готельних підприємств, складати план товарообороту та продуктивного балансу закладів харчування	ПР17
Уміння оцінювати економічну ефективність виробничої діяльності підприємств ГРГ, оцінювати основні виробничі фонди готельно-ресторанних підприємств; визначити фізичний і моральний знос основних фондів, розраховувати показники ефективності використання оборотних коштів підприємства готельно-ресторанного бізнесу	
Здатність оцінювати ефективність використання персоналу готельних і ресторанних підприємств; управління та мотивація трудовими ресурсами	
Здатність відображати фінансові ресурси готельно-ресторанних підприємств в балансі; аналізувати ліквідність балансу готельно-ресторанних підприємств	
Вміння проводити калькуляцію собівартості ресторанної продукції та готельних послуг, розрахунок цінової пропозиції	
Здатність розраховувати доходи, витрати, прибуток підприємств ГРГ, розробляти податкову політику підприємства ГРГ	
Здатність аналізувати ризики та визначити ризикові події, що притаманні діяльності готельно-ресторанних підприємств.	

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Розподіл годин за навчальним планом	
	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 4,5	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 135 год	<b>2</b>	<b>2</b>
Кількість модулів – 2	Семестр:	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 год самостійної роботи студента – 4	<b>4</b>	<b>3</b>
	Лекції:	
	<b>34</b>	<b>6</b>
	Практичні (семінарські):	
	<b>32</b>	
Вид підсумкового контролю: іспит	Лабораторні:	
	-	-
Форма підсумкового контролю: усне опитування	Самостійна робота:	
	<b>69</b>	<b>117</b>



## **ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Модуль №1**

#### **Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки**

Поняття ринку та його суб'єкти. Функції ринку.

Умови формування ринку. Структура ринку. Класифікація ринків. Класифікація ринку за економічним призначенням об'єктів ринкових відносин. Класифікація ринку за ступенем зрілості ринкових відносин. Класифікація ринку відповідно до чинного законодавства. Класифікація ринку за адміністративно-територіальною ознакою. Ринкова економіка. Ознаки ринкової економіки. Моделі ринкової економіки

Сутність підприємництва та підприємства. Види підприємств. Господарські товариства та їх види.

#### **Тема 2. Роль і місце готельного і ресторанного господарства в сфері послуг та в економіці країни**

Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Функції та завдання підприємств готельного господарства. Основні і додаткові готельні послуги. Особливості готельних послуг. Класифікація засобів розміщення туристів. Характеристика готельного продукту. Інфраструктура ринку готельного господарства, характеристика її складових. Сутність і соціально-економічне значення підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств харчування як сфери туристичного обслуговування. Характеристика продукції підприємств харчування.

Сутність і основні елементи господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика основних елементів ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Фактори, що впливають на пропозицію готельних послуг та ресторанної продукції. Фактори формування попиту на ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Методи вивчення і прогнозування попиту у ресторанному господарстві. Система показників попиту і пропозиції послуг та продукції підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика показників беззбиткової діяльності підприємства

Місце і роль підприємств готельного-ресторанного бізнесу в системі ринкового господарювання України. Сучасний стан і тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств в Україні. Особливості функціонування ринку послуг підприємств готельного- ресторанного бізнесу.

#### **Тема 3. Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного господарства**

Сутність і структура виробничо-експлуатаційної програми готельних підприємств як плану з відпуску та реалізації основних та додаткових готельних

послуг. 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.

Оптимізація завантаження номерного фонду готелю. Розробка заходів забезпечення виконання експлуатаційної програми готельного підприємства. Місце виробничо- експлуатаційної програми в системі планів розвитку готельного підприємства в ринковій економіці. Оцінка зовнішніх та внутрішніх факторів впливу на показники виконання виробничо-експлуатаційної програми готельного підприємства. Методика розробки експлуатаційної програми підприємств готельного бізнесу на прогнозний період з врахуванням сезонності попиту та інших факторів.

#### **Тема 4. Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства**

Сутність та структура товарообороту підприємств харчування. Валовий і роздрібний товарооборот. Поняття продукції ресторанного господарства. Склад та структура продукції ресторанного господарства, характеристика її складових. Виробнича програма та планування випуску продукції підприємств харчування. Складання плану товарообороту та продуктового балансу.

Порядок проведення аналізу динаміки та структури роздрібного товарообороту. Фактори, що визначають обсяги, структуру та перспективи розвитку товарообороту ресторану. Методи планування товарообороту підприємств ресторанного бізнесу, обґрунтування обсягу товарообороту на плановий період. Класифікація планів товарообороту ресторану. Економічна характеристика виробничої діяльності ресторанних підприємств.

#### **Тема 5. Основні фонди підприємств ГРГ та їх відтворення**

Основні засоби готелів і ресторанів як елемент матеріальних ресурсів. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. Поняття амортизації основних засобів. Мета та особливості застосування прискореної амортизації. Стан і тенденції розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів. Види вартісної оцінки основних засобів: первісна, відновна, повна, залишкова. Методика оцінки середньої вартості основних фондів підприємств. Механізація виробничих процесів ресторанного господарства, показники оцінки ефективності впровадження нового технологічного обладнання на підприємствах і методика їх розрахунку. Визначення ефективності будівництва та реконструкції підприємства ресторанного господарства і готелів. Шляхи підвищення економічної ефективності використання матеріально-технічної бази та основних фондів.

## **Тема 6. Управління оборотними активами підприємств ГРГ**

Економічна сутність товарних ресурсів. Джерела формування продовольчих ресурсів у ресторанному господарстві та матеріальних ресурсів готелю, їх класифікація. Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції. Класифікація товарних запасів. Поняття нормативу запасів. Абсолютні і відносні показники вимірювання товарних запасів. Форми залучення продовольчих ресурсів на регіональний споживчий ринок: закупівля сільгосппродуктів і продтоварів у безпосередніх сільськогосподарських виробників, на підприємствах харчової промисловості, товарних біржах тощо. Методи визначення загальної потреби підприємства у сировині і товарах. Визначення середньо групових норм витрат сировини і напівфабрикатів у розрахунку на виробничу програму. Визначення обсягу та структури надходження сировини і товарів на підприємства ресторанного господарства. Зміст продуктового балансу підприємства. Показники ефективності використання товарних ресурсів і методи їх визначення. Шляхи підвищення ефективності використання товарно-сировинних ресурсів. Методика планування запасів інженерних ресурсів. Методика обґрунтування плану розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів.

## **Тема 7. Управління трудовими ресурсами підприємств ГРГ**

Поняття, класифікація і структура персоналу готельно-ресторанного підприємства. Оцінювання стану та ефективності використання персоналу готельних і ресторанних підприємств. Планування чисельності працівників на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна система управління персоналом готельного і ресторанного підприємства. Формування і використання персоналу готельних і ресторанних підприємств. 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. Державне і договірне регулювання оплати праці. Обґрунтування витрат на оплату праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Соціально-економічна сутність і особливості праці в готельно-ресторанному бізнесі. Соціальні гарантії працівникам готельно-ресторанного бізнесу. Закордонний досвід управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Характерні ознаки окремих категорій персоналу готельно-ресторанного підприємства. Форми навчання та підвищення кваліфікації кадрів готельних і ресторанних підприємств. Фактори стимулювання зростання продуктивності праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу в умовах ринкової економіки. Планування потреби в трудових ресурсах на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу. Закордонний досвід використання моделей

мотивації трудової діяльності. Зарубіжний та вітчизняний досвід нарахування заробітної плати.

### **Тема 8. Управління фінансовими ресурсами підприємств ГРГ**

Поняття та джерела формування фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Власні, позичені і залучені джерела формування фінансових ресурсів готельно-ресторанних підприємств. Співвідношення внутрішніх та зовнішніх джерел формування фінансових ресурсів. Відображення фінансових ресурсів готельно-ресторанного підприємства в балансі. Потоки фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Завдання фінансів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Суть і роль фінансів підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх зв'язок з державним фінансовим механізмом та зі складовими фінансового ринку. Зміст фінансової діяльності готельно-ресторанних підприємств. Методи впливу державного фінансового механізму на фінансову діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Форми взаємозв'язку фінансової діяльності готельно-ресторанних підприємств з окремими елементами фінансового ринку – кредитним ринком, ринком цінних паперів, валютним і страховим. Взаємозв'язок фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу з найважливішими інститутами фінансового ринку – комерційними банками, фондовими і валютними біржами, інвестиційними фондами, пенсійним фондом, страховими компаніями тощо. Сутність, роль і види грошових потоків. Планування руху грошових коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Оцінювання ефективності формування та використання грошових коштів підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. Мета і принципи економічного управління рухом грошових коштів готельно-ресторанних підприємств. Методи оптимізації руху грошових коштів.

### **Тема 9. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ГРГ**

Формування інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання. Економічна суть інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методологія аналізу та оцінка ефективності інновацій. Оцінка економічної ефективності технічних нововведень на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Поняття та показники рівня науково-технічного прогресу. Сучасні підходи до управління інноваційними процесами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу у світі та Україні. Оцінка ринкових можливостей підприємств готельно-ресторанного бізнесу у контексті реалізації інновацій.

## **Модуль №2**

### **Тема 10. Управління доходами підприємств ГРГ**

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.

Цілі та завдання управління доходами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Моніторинг доходу при обґрунтуванні базової економічної стратегії готельно-ресторанного підприємства. Порядок проведення аналізу доходів готельних і ресторанних підприємств. Фактори, що впливають на формування доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методи обґрунтування планового обсягу доходів готельних і ресторанних підприємств.

### **Тема 11. Управління поточними витратами та собівартістю у підприємствах ГРГ**

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, що визначають обсяг та рівень поточних витрат готельних і ресторанних підприємств. Удосконалення складу калькуляційних статей витрат при обчисленні собівартості готельної і ресторанної продукції. Цілі і завдання управління поточними витратами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Оцінка економічної обґрунтованості плану поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

### **Тема 12. Особливості ціноутворення в підприємствах ГРГ**

Сутність і економічна роль ціни на ринку послуг в готелях і ресторанах. Система цін на продукцію та послуги ресторану і готелю. Особливості ціноутворення в умовах формування ринкової економіки. Співвідношення регульованих та вільних ринкових цін на сировину і продовольчі товари. Методи регулювання цін на сировину і продовольчі товари органами державного управління та місцевого самоврядування. Механізм формування цін на продукцію і послуги підприємств ресторанного господарства. Структура роздрібної ціни ресторанного господарства. Складові елементи оптово-відпускної ціни та роздрібної ціни ресторанного господарства. Торговельні націнки, податок на додану вартість і акцизний збір як складові елементи роздрібної ціни. Методика формування тарифного плану в готелях

### **Тема 13. Управління прибутком та рентабельністю в підприємствах ГРГ**

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.

Економічні підходи до характеристики прибутку підприємства. Фактори, що впливають на формування прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства. Методологія розподілу прибутку й дивідендна політика готельно-ресторанного підприємства. Можливості стабілізації фінансово-економічного стану суб'єкта господарювання. Вибір стратегії стабілізації фінансово-економічного стану підприємства. Механізм дії внутрішніх чинників зростання ефективності діяльності готельного і ресторанного підприємства. Порядок планування розподілу планового чистого прибутку готельних і ресторанних підприємств.

### **Тема 14. Податкова політика підприємств ГРГ**

Поняття системи оподаткування, склад податкових платежів. Сутність та принципи розробки податкової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Система податкових пільг та їх використання в процесі формування податкової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Аналіз та планування податкових платежів підприємств готельно-ресторанного господарства.

### **Тема 15. Ефективність діяльності готелів та ресторанів**

Поняття та сутність ефективності. Методичні підходи до оцінки ефективності діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Розрахунок економічної ефективності поточних інноваційних заходів. Напрямки підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Операційні коефіцієнти: середня ціна за номер (Average daily room Rate, AR); середній дохід на номер (Revenue per available room, RevPar); середній чек за харчування (Average Check); завантаженість готелю (Occupancy); валовий операційний прибуток готелю (GOP (gross operating profit)); валовий операційний прибуток на номер (GOPPAR (Gross operating profit per available room)).

## **Тема 16. Економічні ризики у діяльності підприємств ГРГ та шляхи запобігання банкрутства**

Сутність ризику у діяльності готельних і ресторанних підприємств. Класифікація та характеристика ризиків підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Шляхи та заходи щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків на готельних і ресторанних підприємствах. Банкрутство підприємства: його суть та форми регулювання в Україні. Санація підприємств та умови її проведення.

Вивчення Закону України «Про відновлення платоспроможності боржника або визнання його банкрутом». Сутність кризи і кризових явищ. Показники усунення кризового процесу. Основні причини, що призводять до банкрутства готельних і ресторанних підприємств. Методи діагностики банкрутства підприємства. Реорганізація та ліквідація підприємства. Моделі діагностики кризового стану підприємства. Методичні підходи до виявлення ризикових подій та видів ризику, що притаманні діяльності готельних і ресторанних підприємств. Форми внутрішнього і зовнішнього страхування господарського ризику.

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	Денна форма навчання				Заочна форма навчання			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п	с.р.		л	п	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	7	9
<b>Змістовий модуль 1</b>								
Інституційні засади ринкової економіки	7	2		5	7			7
Роль і місце готельного і ресторанного господарства в сфері послуг та в економіці країни	8	2	2	4	9	2		7
Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного господарства	8	2	2	4	8			8
Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства	8	2	2	4	7			7
Основні фонди підприємств ГРГ та їх відтворення	9	2	2	5	9	2		7
Управління оборотними активами підприємств ГРГ	8	2	2	4	7			7
Управління трудовими ресурсами підприємств ГРГ	8	2	2	4	8			8
Управління фінансовими ресурсами підприємств ГРГ	8	2	2	4	8			8
Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ГРГ	7	2		5	7			7
Модульна контрольна робота №1	2		2					
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>73</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>39</b>	<b>70</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>66</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>								
Управління доходами підприємств ГРГ	8	2	2	4	9			9
Управління поточними витратами та собівартістю у підприємствах ГРГ	9	2	2	5	9			9
Особливості ціноутворення в підприємствах ГРГ	10	4	2	4	11	2		9
Управління прибутком та рентабельністю в підприємствах ГРГ	8	2	2	4	9			9
Податкова політика підприємств ГРГ	8	2	2	4	9			9
Ефективність діяльності готелів та ресторанів	9	2	2	5	9			9
Економічні ризики у діяльності підприємств ГРГ та шляхи запобігання банкрутства	8	2	2	4	9			9
Модульна контрольна робота №2	2		2					
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>62</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>65</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>63</b>
<b>Разом</b>	<b>135</b>	<b>34</b>	<b>32</b>	<b>69</b>	<b>135</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>129</b>



## ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ТЕМ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

1. Характеристика підприємства (фірми) як первинної ланки виробничої сфери та юридичної особи.
2. Методологічні основи обґрунтування множинних цілей діяльності підприємства (фірми).
3. Правові основи діяльності підприємств (фірм) за умов ринкової економіки.
4. Тенденції щодо зміни в Україні кількості підприємств за формою власності майна і чисельності працівників.
5. Актуальні проблеми обґрунтування виробничої й загальної структури підприємств різних форм власності.
6. Поглиблена оцінка основних принципів поведінки суб'єктів господарювання на вітчизняному та світовому ринках.
7. Що є спільного у вітчизняній сутності підприємництва й бізнесу; ознаки, за якими розрізняють підприємництво та бізнес.
8. Економічне й соціальне значення розвитку підприємницької діяльності для формування ефективної системи господарювання.
9. Вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності з врахуванням її переваг і недоліків.
10. Сучасні проблеми активізації підприємництва в Україні.
11. Проблеми створення та ефективного функціонування міжнародних спільних підприємств в Україні.
12. Об'єктивна необхідність управління підприємствами та іншими суб'єктами господарювання (діяльності).
13. Функції управління підприємством (організацією) та їхня адаптація до умов ринкової економіки.
14. Методи управління підприємствами (організаціями): сутність, пріоритети, узгодженість і взаємодія.
15. Системний аналіз якісного складу підприємства.
16. Тенденції динаміки структури персоналу підприємства різних галузей промисловості та народного господарства України.
17. Проблеми визначення необхідної кількості управлінського персоналу.
18. Сучасна кадрова політика підприємств та організацій.
19. Формування системи управління персоналом підприємства за сучасних умов господарювання.
20. Формування і функціонування ринку праці за сучасних умов господарювання.
21. Сучасні форми та ефективність підготовки та підвищення кваліфікації управлінського персоналу підприємств.
22. Проблеми регулювання трудових відносин різних категорій персоналу підприємства.
23. Елементний склад оборотних коштів підприємства (організації).
24. Наукова обґрунтованість поділу оборотних коштів на нормовані і ненормовані.

25. Методи нормування оборотних коштів підприємства (організації).
26. Визначення нормативів оборотних коштів для окремих їхніх структурних елементів.
27. Основні показники для оцінки ефективності використання оборотних коштів.
28. Способи підвищення ефективності використання оборотних коштів на підприємствах різних галузей народного господарства України.
29. Сутнісна характеристика і структура інвестицій.
30. Методи визначення необхідного обсягу та джерел фінансування капітальних вкладень на підприємстві.
31. Особливості визначення ефективності капітальних вкладень на окремих стадіях інвестиційно-відтворювального циклу.
32. Методи вимірювання та показники рівня продуктивності праці на підприємствах різних форм власності.
33. Порівняльна характеристика різних моделей мотивації трудової діяльності.
34. Проблеми реалізації принципів мотивації в практиці діяльності підприємства.
35. Види і практика застосування доплат і надбавок до заробітної плати окремих категорій персоналу.
36. Сучасні проблеми формування й застосування системи преміювання персоналу підприємств та організацій.
37. Методичні підходи до обґрунтування розмірів премії та визначення ефективності системи преміювання працівників.
38. Методологічні аспекти визначення складу витрат, які включають у собівартість продукції.
39. Локалізація витрат за місцями їхнього виникнення і центрами відповідальності.
40. Напрями вдосконалення розподілу непрямих витрат у процесі калькулювання.
41. Можливі методи ціноутворення в ринковій економіці. Обґрунтування та вибір встановлення цін на продукцію (послуги).
42. Чинники й резерви зростання прибутку суб'єктів господарювання (підприємницьких структур).
43. Розподіл прибутку й дивідендна політика підприємства (організації).
44. Оптимізація структури капіталу підприємства (організації).

## ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

### Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- контроль за виконання модульних завдань (письмові роботи);
- контроль систематичності та активності роботи студента протягом семестру (практичні заняття);
- контроль індивідуальної (самостійної) роботи.

### Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: усне опитування

Форма модульного контролю: письмове опитування

Форма підсумкового семестрового контролю: екзамен

### Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Поточне оцінювання та самостійна робота							Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	50	100
5	5	5	5	5	5	5		

T1, T2 ... – теми

### Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Поточне оцінювання та самостійна робота							Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	50	100
5	5	5	5	5	5	5		

T1, T2 ... – теми

### Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	7	35	7	35
Вирішення задач	1	15	1	15
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
<b>Разом</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

## **Критерії оцінювання модульної контрольної роботи**

**Оцінювання модульних завдань.** Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 0 до 50 балів.

**Оцінювання систематичності та активності роботи студента.** Протягом семестру проводяться практичні заняття для перевірки засвоєння теоретичної частини навчальної дисципліни та практичного закріплення здобутих знань, дане оцінювання здійснюється в межах від 0 до 50 балів.

## **Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю**

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 03/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсівих) екзаменів і заліків в УжНУ» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року).

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи. Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок студентів здійснюються за 100-бальною системою.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати залік (іспит) з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати залік чи іспит.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати залік (іспит) з дисципліни. У разі, коли відповіді студента під час заліку (іспиту) оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Мінімальний бал для отримання позитивної оцінки – 50, максимальний – 100	Оцінка за розширеною Національною шкалою (іспит / залік)	Критерії знань	Оцінка за шкалою ECTS
90 та вище	відмінно	<p>Студент виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем дисципліни.</p> <p>Студент вільно висловлює власні думки, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності.</p> <p>Студент використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.</p>	A
82-89	дуже добре	<p>Студент вільно (самостійно) володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі застосовує його на практиці; вільно вирішує завдання в нестандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу дисципліни.</p>	B
74-81	добре	<p>Студент вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.</p>	C
64-73	задовільно	<p>Студент може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати, робити</p>	D

		висновки, виправляти допущені помилки.	
60-63	достатньо	Студент володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.	E
35-59	незадовільно	Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу з дисципліни.	FX
1-34	неприйнятно	Студент володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів дисципліни, що позначаються ним окремими словами чи реченнями.	F

**ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ МОДУЛЬНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ № 1:**

1. Поняття та функції ринку
2. Умови формування ринку.
3. Ринкова економіка
4. Моделі ринкової економіки
5. Сутність підприємництва
6. Види підприємств
7. Переваги та недоліки розвитку малого бізнесу
8. Господарські товариства та особливості їх функціонування
9. Соціально-економічне значення туристичної галузі та готельно-ресторанного господарства
10. Особливості попиту. Фактори формування попиту на ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства.
11. Сучасний стан і тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств в Україні.
12. Сутність та методика розрахунку показників експлуатаційної програми готельних підприємств
13. Методика економічного аналізу показників експлуатаційної програми підприємств готельного господарства
14. Оцінка зовнішніх та внутрішніх факторів впливу на обсяги виробничо-експлуатаційної програми готельного підприємства.
15. Напрями оптимізації виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства
16. Сутність та види товарообороту підприємств ресторанного господарства
17. Аналіз обсягу та структури товарообороту та виробничої програми закладів харчування
18. Фактори, що визначають обсяги, структуру та перспективи розвитку товарообороту ресторану.
19. Розробка виробничої програми закладів ресторанного господарства
20. Основні фонди підприємств ГРГ як елемент матеріальних ресурсів
21. Фізичний та моральний знос основних фондів
22. Вартісна оцінка основних фондів
23. Суть і призначення амортизації
24. Показники використання та відтворення основних фондів
25. Резерви підвищення ефективності використання основних фондів в підприємствах ГРГ
26. Сутність та структура оборотних фондів підприємства
27. Особливості оборотних засобів в сфері послуг
28. Показники ефективності використання оборотних засобів підприємства
29. Резерви і шляхи підвищення ефективності використання оборотних засобів
30. Поняття, класифікація та структура трудових ресурсів
31. Продуктивність праці працівників: поняття та методи оцінки
32. Форми мотивації праці

33. Системи оплати праці та їх характеристика
34. Методика аналізу фонду оплати праці
35. Рух персоналу та його показники
36. Формування інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання.
37. Економічна суть інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
38. Методологія аналізу та оцінка ефективності інновацій.
39. Оцінка економічної ефективності технічних нововведень на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
40. Поняття та показники рівня науково-технічного прогресу.

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ МОДУЛЬНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ № 2:**

1. Сутність та класифікація доходів підприємств ГРГ
2. Фактори впливу на рівень доходів
3. Доходи від групових продажів та бронювань в готелі
4. Поняття витрат та їх класифікація
5. Сутність та структура собівартості послуг готельного господарства
6. Сутність та структура собівартості послуг ресторанного господарства
7. Food cost як основний показник витрат в ресторанному бізнесі
8. Витратні методи ціноутворення
9. Методи ціноутворення на основі попиту
10. Еластичність попиту за ціною
11. Методи ціноутворення з урахуванням умов конкуренції
12. Ціноутворення в рамках товарної номенклатури
13. Дискримінаційне ціноутворення
14. Структура роздрібною ціни ресторанного господарства.
15. Характеристика основних тарифів в закладах готельного господарства
16. Цінові знижки в засобах розміщення
17. Стратегії ціноутворення
18. Сутність та види прибутку підприємства
19. Фактори, що впливають на формування прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства
20. Порядок розподілу планового чистого прибутку готельних і ресторанних підприємств
21. Рентабельність підприємств та показники, що її характеризують
22. Поняття системи оподаткування
23. Класифікація загальнодержавних податків та зборів
24. Різновиди місцевих податків та зборів
25. Сутність та поняття готельного збору
26. Спрощена система оподаткування
27. Поняття та сутність ефективності діяльності.
28. Оцінка фінансово-економічного стану підприємства



29. Показники оцінки ефективності діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства
30. Ліквідність та її показники
31. Сутність ризику у діяльності готельних і ресторанних підприємств.
32. Сутність кризи і кризових явищ.
33. Основні причини, що призводять до банкрутства готельних і ресторанних підприємств.
34. Методи діагностики банкрутства підприємства готельно-ресторанного господарства.
35. Реорганізація та ліквідація підприємства готельно-ресторанного господарства.
36. Моделі діагностики кризового стану підприємства готельно-ресторанного господарства.
37. Форми внутрішнього і зовнішнього страхування господарського ризику.

## ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Основною метою діяльності підприємства є:
  - а) виробництво продукції, надання послуг, виконання робіт
  - б) отримання прибутку
  - в) задоволення потреб ринку
  - г) **виробництво продукції (послуг) для задоволення потреб ринку та одержання максимально можливого прибутку**
  
2. Яка із зазначених ознак не відповідає положенню підприємства в ринковій економіці:
  - а) головна мета діяльності – отримання прибутку
  - б) повна автономія і самостійність підприємства
  - в) **розподіл відповідальності за результати діяльності між підприємством і державою**
  - г) мінімально-необхідний ступінь державного втручання в діяльність підприємства
  
3. Назвіть класифікаційну ознаку, за якими в Україні підприємства відносять до колективних:
  - а) мета й характер діяльності;
  - б) **форма власності майна;**
  - в) організаційно-правова форма господарювання;
  - г) технологічна цілісність й ступінь підпорядкування
  
4. Назвіть класифікаційну ознаку, за якими в Україні підприємства відносять до господарських товариств:
  - а) мета й характер діяльності;
  - б) форма власності майна;
  - в) **організаційно-правова форма господарювання;**
  - г) технологічна цілісність й ступінь підпорядкування
  
5. Назвіть класифікаційну ознаку, за якими в Україні підприємства відносять до дочірніх:
  - а) мета й характер діяльності;
  - б) форма власності майна;
  - в) організаційно-правова форма господарювання;
  - г) **технологічна цілісність й ступінь підпорядкування**
  
6. Учасники ТОВ відповідають за борги товариства:
  - а) у межах належних їм акцій;
  - б) **у межах належних їм внесків;**
  - в) у межах належних їм внесків і майном у розмірі, кратному внеску;
  - г) усім належним їм майном
  
7. Учасники товариства з повною відповідальністю відповідають за борги товариства:
  - а) у межах належних їм акцій;
  - б) у межах належних їм внесків;
  - в) у межах належних їм внесків і майном у розмірі, кратному внеску;
  - г) **усім належним їм майном**
  
8. Учасники командитного товариства відповідають за борги товариства:
  - а) **частина учасників – усім майном, інші – в межах належних їм внесків;**
  - б) у межах належних їм внесків;
  - в) у межах належних їм внесків і майном у розмірі, кратному внеску;
  - г) усім належним їм майном

9. Акції відкритого акціонерного товариства:
- а) розповсюджуються лише між засновниками
  - б) розповсюджуються через відкриту передплату
  - в) розповсюджуються через купівлю-продаж на фондових біржах
  - г) **розповсюджуються через відкриту передплату та купівлю-продаж на фондових біржах**
10. Акції закритого акціонерного товариства:
- а) **розповсюджуються лише між засновниками**
  - б) розповсюджуються через відкриту передплату
  - в) розповсюджуються через купівлю-продаж на фондових біржах
  - г) розповсюджуються через відкриту передплату та купівлю-продаж на фондових біржах
11. Дочірнє підприємство:
- а) **юридично самостійне, має окремий баланс, проте материнське підприємство контролює в них контрольний пакет акцій;**
  - б) юридично є самостійним, але підпорядковується стратегічним цілям головного підприємства;
  - в) не має юридичної самостійності, майже весь акціонерний капітал належить материнській фірмі
  - г) всі відповіді неправильні
12. Філія:
- а) юридично самостійне, має окремий баланс, проте материнське підприємство контролює в них контрольний пакет акцій;
  - б) юридично є самостійним, але підпорядковується стратегічним цілям головного підприємства;
  - в) **не має юридичної самостійності, майже весь акціонерний капітал належить материнській фірмі**
  - г) всі відповіді неправильні
13. Загальна структура підприємства включає:
- а) **виробничі, невиробничі, управлінські підрозділи підприємства**
  - б) виробничі та управлінські підрозділи підприємства
  - в) підсобні цехи та господарства
  - г) апарат управління підприємством
14. Принцип свободи підприємництва полягає в тому, що підприємство:
- а) самостійно, на свій ризик здійснює свою діяльність
  - б) самостійно здійснює діяльність з організації виробничого процесу
  - в) самостійно розпоряджається прибутком, що залишається після сплати податків
  - г) **всі відповіді правильні**
15. Професія – це:
- а) вид трудової діяльності
  - б) **вид трудової діяльності, здійснювання якої потребує відповідного комплексу спеціальних знань та практичних навичок**
  - в) різновид трудової діяльності в межах кваліфікації
  - г) сукупність спеціальних знань та практичних навичок, що визначають ступінь підготовленості працівника до виконання професійних функцій відповідної складності

16. Спеціальність – це:

- а) вид трудової діяльності в межах кваліфікації
- б) вид трудової діяльності, здійснювання якої потребує відповідного комплексу спеціальних знань та практичних навичок
- в) вузький різновид трудової діяльності в межах професії**
- г) сукупність спеціальних знань та практичних навичок, що визначають ступінь підготовленості працівника до виконання професійних функцій відповідної складності

17. Кваліфікація – це:

- а) вид трудової діяльності в межах кваліфікації
- б) вид трудової діяльності, здійснювання якої потребує відповідного комплексу спеціальних знань та практичних навичок
- в) вузький різновид трудової діяльності в межах професії
- г) сукупність спеціальних знань та практичних навичок, що визначають ступінь підготовленості працівника до виконання професійних функцій відповідної складності**

18. Персонал підприємства - це:

- а) сукупність сезонних працівників
- б) сукупність постійних працівників**
- в) сукупність робітників
- г) сукупність службовців

19. Залежно від функцій, що виконують, персонал підприємства поділяється на:

- а) керівники, менеджери, робітники
- б) директори, економісти, службовці, робітники
- в) керівники, спеціалісти, службовці, робітники**
- г) керівники, економісти, спеціалісти, робітники

20. До якої категорії персоналу підприємства слід віднести економіста?

- а) керівники;
- б) спеціалісти;**
- в) службовці;
- г) робітники

21. Кількісними показниками, які характеризують персонал підприємства, є:

- а) питома вага працівників окремих підрозділів у загальній чисельності працівників
- б) коефіцієнт вибуття, прийому, плинності
- в) явочна чисельність, облікова чисельність, середньо облікова чисельність**
- г) всі відповіді правильні

22. Якісними показниками, які характеризують персонал підприємства, є:

- а) питома вага працівників окремих підрозділів у загальній чисельності працівників
- б) коефіцієнт вибуття, прийому, плинності**
- в) явочна чисельність, облікова чисельність, середньо облікова чисельність
- г) всі відповіді правильні

23. Керівник – це:

- а) це працівники, що займають посади керівників підприємств та їхніх структурних підрозділів;**
- б) працівник, що виконують спеціальні інженерно-технічні, економічні та інші роботи;
- в) працівник, що здійснюють підготовку та оформлення документації, облік та контроль, господарське обслуговування;

г) це персонал, безпосередньо зайнятий у процесі створення матеріальних цінностей.

24. Спеціалісти – це:

а) це працівники, що займають посади керівників підприємств та їхніх структурних підрозділів;

**б) працівник, що виконують спеціальні інженерно-технічні, економічні та інші роботи;**

в) працівник, що здійснюють підготовку та оформлення документації, облік та контроль, господарське обслуговування;

г) це персонал, безпосередньо зайнятий у процесі створення матеріальних цінностей.

25. Службовці – це:

а) це працівники, що займають посади керівників підприємств та їхніх структурних підрозділів;

б) працівник, що виконують спеціальні інженерно-технічні, економічні та інші роботи;

**в) працівник, що здійснюють підготовку та оформлення документації, облік та контроль, господарське обслуговування;**

г) це персонал, безпосередньо зайнятий у процесі створення матеріальних цінностей.

26. Робітники – це:

а) це працівники, що займають посади керівників підприємств та їхніх структурних підрозділів;

б) працівник, що виконують спеціальні інженерно-технічні, економічні та інші роботи;

в) працівник, що здійснюють підготовку та оформлення документації, облік та контроль, господарське обслуговування;

**г) це персонал, безпосередньо зайнятий у процесі створення матеріальних цінностей.**

27. Явочна чисельність працівників – це:

а) відношення суми чисельності працівників облікового складу за кожний календарний день місяця до кількості календарних днів у місяці;

б) сукупність всіх працівників, яких прийнято на роботу терміном на один і більше днів незалежно від того, перебувають вони на роботі, знаходяться у відпустках, відрядженнях на лікарняному тощо

**в) кількість працівників спискового складу, що з'явилися на роботу**

г) кількість працівників спускового складу, які не з'явилися на роботу

28. Облікова чисельність – це:

а) відношення суми чисельності працівників облікового складу за кожний календарний день місяця до кількості календарних днів у місяці;

**б) сукупність всіх працівників, яких прийнято на роботу терміном на один і більше днів незалежно від того, перебувають вони на роботі, знаходяться у відпустках, відрядженнях на лікарняному тощо**

в) кількість працівників спискового складу, що з'явилися на роботу

г) кількість працівників спускового складу, які не з'явилися на роботу

29. Середньооблікова чисельність працівників за певний період – це:

**а) відношення суми чисельності працівників облікового складу за кожний календарний день звітної періоду до кількості календарних днів у такому періоді;**

б) сукупність всіх працівників, яких прийнято на роботу терміном на один і більше днів незалежно від того, перебувають вони на роботі, знаходяться у відпустках, відрядженнях на лікарняному тощо

в) кількість працівників спискового складу, що з'явилися на роботу

г) кількість працівників спускового складу, які не з'явилися на роботу

30. Співвідношення кількості прийнятих працівників і сесень облікової їх чисельності характеризує коефіцієнт:
- а) плинності персоналу;
  - б) прийому персоналу;**
  - в) вибуття персоналу;
  - г) стабільності персоналу.
31. Співвідношення кількості звільнених працівників і сесень облікової їх чисельності характеризує коефіцієнт:
- а) плинності персоналу;
  - б) прийому персоналу;
  - в) вибуття персоналу;**
  - г) стабільності персоналу.
32. Співвідношення кількості звільнених працівників за власним бажанням, за порушення трудової дисципліни, та з інших причин, не пов'язаних з виробництвом, працівників і сесень облікової їх чисельності характеризує коефіцієнт:
- а) плинності персоналу;**
  - б) прийому персоналу;
  - в) вибуття персоналу;
  - г) стабільності персоналу.
33. Нормування праці та планування чисельності працівників проводиться з метою:
- а) нарахування заробітної плати
  - б) забезпечення чіткої організації виробничого процесу**
  - в) розрахунку виручки від реалізації
  - г) всі відповіді не правильні
34. Норма часу – це:
- а) необхідна чисельність, що обслуговує певне робоче місце;
  - б) оптимальна кількість обладнання, закріплена за робітником;
  - в) тривалість робочого часу, необхідного для виготовлення одиниці продукції або виконання визначеного обсягу робіт;**
  - г) кількість продукції, що повинна бути виготовлена одним працівником
35. Норма виробітку – це:
- а) необхідна чисельність, що обслуговує певне робоче місце;
  - б) оптимальна кількість обладнання, закріплена за робітником;
  - в) тривалість робочого часу, необхідного для виготовлення одиниці продукції або виконання визначеного обсягу робіт;
  - г) кількість продукції, що повинна бути виготовлена одним працівником**
36. Норма обслуговування – це:
- а) необхідна чисельність, що обслуговує певне робоче місце;
  - б) оптимальна кількість обладнання, яка обслуговується одним робітником або бригадою протягом зміни;**
  - в) тривалість робочого часу, необхідного для виготовлення одиниці продукції або виконання визначеного обсягу робіт;
  - г) кількість продукції, що повинна бути виготовлена одним працівником (

37. Норма чисельності – це:

- а) необхідна для виконання визначеної роботи чисельність персоналу;**
- б) оптимальна кількість обладнання, закріплена за робітником;
- в) тривалість робочого часу, необхідного для виготовлення одиниці продукції або виконання визначеного обсягу робіт;
- г) кількість продукції, що повинна бути виготовлена одним працівником (бригадою за одиницю часу

38. До зовнішніх джерел набору персоналу належать:

- а) об'яви в пресі, на радіо, пряме звертання до своїх працівників з проханням порекомендувати на роботу їхніх знайомих
- б) біржі праці, контакти з навчальними закладами, об'яви в пресі, на радіо, телебаченні**
- в) просування по службі своїх працівників, інформування колективу про наявні вакансії
- г) просування по службі своїх працівників, комерційні підприємства з працевлаштування

39. До внутрішніх джерел набору персоналу належать:

- а) об'яви в пресі, на радіо, пряме звертання до своїх працівників з проханням порекомендувати на роботу їхніх знайомих
- б) біржі праці, контакти з навчальними закладами, об'яви в пресі, на радіо, телебаченні
- в) просування по службі своїх працівників, інформування колективу про наявні вакансії**
- г) просування по службі своїх працівників, комерційні підприємства з працевлаштування

40. Під час комплексної оцінки персоналу за бальною системою комплексно оцінюються:

- а) професійно-кваліфікаційний рівень
- б) ділові якості та досягнутий результат роботи
- в) складність роботи (виконуваних функцій)
- г) всі перераховані характеристики**

41. Виробничі фонди підприємства поділяються на основні та оборотні залежно від:

- а) тривалості кругообігу;
- б) способу перенесення своєї вартості в процесі виробництва;**
- в) умов оновлення;
- г) усі відповіді неправильні.

42. До складу основних виробничих фондів входять:

- а) будівлі, споруди, передавальні пристрої, транспортні засоби;**
- б) будівлі, споруди, передавальні пристрої, готова продукція, грошові кошти;
- в) будівлі, споруди, виробничі запаси, транспортні засоби;
- г) грошові кошти, заборгованість покупців, виробничі запаси.

43. До складу оборотних фондів входять:

- а) будівлі, споруди, передавальні пристрої, транспортні засоби;
- б) виробничі запаси, транспортні засоби, грошові кошти;
- в) виробничі запаси, виробниче устаткування, незавершене виробництво;
- г) виробничі запаси, незавершене виробництво, напівфабрикати власного виробництва, витрати майбутніх періодів.**

44. Ознака, що лежить в основі поділу основних фондів на активну та пасивну частину, це:

- а) цільове призначення
- б) рівень дохідності;

- в) ступінь спрацьованості;
- г) ступінь участі у виробничих процесах**

45. Ознака, що лежить в основі поділу основних фондів на власні та орендовані, це:

- а) цільове призначення
- б) право власності;**
- в) ступінь спрацьованості;
- г) ступінь участі у виробничих процесах.

46. Первісна вартість основних фондів – це:

- а) вартість відтворення в сучасних умовах точної копії основних фондів з використанням аналогічних матеріалів та збереженням експлуатаційних параметрів
- б) фактична вартість основних фондів на момент введення в дію чи придбання**
- в) вартість основних фондів після дооцінки
- г) реальна вартість основних фондів, ще не перенесені на вартість виготовленої продукції

47. Відновна вартість основних фондів – це:

- а) вартість відтворення в сучасних умовах точної копії основних фондів з використанням аналогічних матеріалів та збереженням експлуатаційних параметрів**
- б) фактична вартість основних фондів на момент введення в дію чи придбання
- в) вартість основних фондів після дооцінки
- г) реальна вартість основних фондів, ще не перенесені на вартість виготовленої продукції

48. Залишкова вартість основних фондів – це:

- а) вартість відтворення в сучасних умовах точної копії основних фондів з використанням аналогічних матеріалів та збереженням експлуатаційних параметрів
- б) фактична вартість основних фондів на момент введення в дію чи придбання
- в) вартість основних фондів після до оцінки
- г) реальна вартість основних фондів, ще не перенесені на вартість виготовленої продукції**

49. Ліквідаційна вартість основних фондів – це:

- а) вартість відтворення в сучасних умовах точної копії основних фондів з використанням аналогічних матеріалів та збереженням експлуатаційних параметрів
- б) вартість основних фондів, яку підприємство очікує отримати від їх ліквідації (продажу) по закінченню строку корисного використання за мінусом витрат, що пов'язані з процесом їх ліквідації (продажу)**
- в) вартість основних фондів після дооцінки
- г) реальна вартість основних фондів, ще не перенесені на вартість виготовленої продукції

50. Амортизована вартість основних фондів – це:

- а) вартість відтворення в сучасних умовах точної копії основних фондів з використанням аналогічних матеріалів та збереженням експлуатаційних параметрів
- б) вартість спрацювання основних фондів, різниця між первісною та ліквідаційною вартістю**
- в) вартість основних фондів після дооцінки
- г) реальна вартість основних фондів, ще не перенесені на вартість виготовленої продукції

51. Під фізичним зносом розуміють:

- а) певну грошову компенсацію відповідно до розмірів фізичного спрацювання й техніко-економічного старіння



- б) процес знецінення діючих засобів праці до настання повного фізичного спрацювання під впливом науково-технічного процесу
- в) явище поступової втрати основними фондами своїх первісних техніко-експлуатаційних характеристик, тобто споживної вартості**
- г) процес перенесення авансованої раніше вартості всіх видів засобів праці на вартість продукції з метою її повного відшкодування

52. Під моральним зносом розуміють:

- а) певну грошову компенсацію відповідно до розмірів фізичного спрацювання й техніко-економічного старіння
- б) процес знецінення діючих засобів праці до настання повного фізичного спрацювання під впливом науково-технічного процесу**
- в) явище поступової втрати основними фондами своїх первісних техніко-експлуатаційних характеристик, тобто споживної вартості
- г) процес перенесення авансованої раніше вартості всіх видів засобів праці на вартість продукції з метою її повного відшкодування

53. Під амортизацією основних фондів розуміють:

- а) певну грошову компенсацію відповідно до розмірів фізичного спрацювання й техніко-економічного старіння
- б) процес знецінення діючих засобів праці до настання повного фізичного спрацювання під впливом науково-технічного процесу
- в) явище поступової втрати основними фондами своїх первісних техніко-експлуатаційних характеристик, тобто споживної вартості
- г) процес перенесення авансованої раніше вартості всіх видів засобів праці на вартість продукції з метою її повного відшкодування**

54. Під амортизаційними відрахуваннями розуміють:

- а) певну грошову компенсацію відповідно до розмірів фізичного спрацювання й техніко-економічного старіння**
- б) процес знецінення діючих засобів праці до настання повного фізичного спрацювання під впливом науково-технічного процесу
- в) явище поступової втрати основними фондами своїх первісних техніко-експлуатаційних характеристик, тобто споживної вартості
- г) процес перенесення авансованої раніше вартості всіх видів засобів праці на вартість продукції з метою її повного відшкодування

55. Збереження основних фондів в придатному для продуктивного використання стані шляхом проведення регулярних ремонтно-профілактичних операцій з метою усунення дрібних неполадок – це:

- а) поточний ремонт**
- б) капітальний ремонт
- в) модернізація
- г) реконструкція

56. Показник фондівіддачі характеризує:

- а) розмір основних виробничих фондів, що приходить на 1 робітника
- б) вартість основних фондів, що приходить на 1 грн. продукції, що випускається
- в) вартість реалізованої продукції, що приходить на 1 грн. основних фондів**
- г) вартість основних фондів, що приходить на 1 грн. виробничих запасів

57. Показник фондомісткості характеризує:

- а) розмір основних виробничих фондів, що приходиться на 1 робітника
- б) вартість основних фондів, що приходиться на 1 грн. продукції, що випускається**
- в) вартість реалізованої продукції, що приходиться на 1 грн. основних фондів
- г) вартість основних фондів, що приходиться на 1 грн. виробничих запасів

58. Оборотні кошти – це:

- а) сукупність грошових коштів підприємства, необхідних для формування й забезпечення кругообігу виробничих оборотних фондів та фондів обігу;**
- б) сукупність грошових коштів підприємства, необхідних для формування основних виробничих та оборотних виробничих фондів.
- в) частина виробничих фондів у вигляді певної сукупності предметів праці, елементи яких цілком споживаються в кожному виробничому циклі, змінюють або повністю втрачають натуральну форму і переносять свою вартість на вартість продукції, що виробляється
- г) сукупність грошових коштів підприємства, необхідних для формування основного та оборотного капіталу.

59. До фондів обігу належать:

- а) виробничі запаси, незавершене виробництво, грошові кошти, відвантажена продукція
- б) виробничі запаси, залишки готової продукції на складі, відвантажена продукція, грошові кошти
- в) залишки готової продукції на складі, відвантажена продукція, грошові кошти, дебіторська заборгованість**
- г) залишки готової продукції на складі, відвантажена продукція, грошові кошти, витрати майбутніх періодів

60. Коефіцієнт оборотності показує:

- а) скільки оборотів можуть зробити оборотні кошти за певний розрахунковий період часу;**
- б) скільки оборотних коштів підприємства приходиться на 1 гривню реалізованої продукції
- в) скільки оборотних коштів приходиться на 1 гривню основних фондів підприємства
- г) тривалість одного обороту коштів у днях

## ЗАДАЧІ ТА ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

### Задача 1.

Тризірковий готель, розташований у зручному (з точки зору транспортної доступності) місці великого промислового міста. Готуючись до сертифікації готельних послуг, підприємство здійснило плановий поточний та капітальний ремонт частини номерного фонду з метою його перепланування. Крім ремонтних робіт, інші причини обумовили зниження коефіцієнта завантаження номерного фонду порівняно із запланованим, що негативно вплинуло на виконання показників виробничо-експлуатаційної програми готелю.

1. Визначити можливу пропускну спроможність готелю.
2. Визначити час простою номерного фонду (людино-днів) із різних причин (капітального ремонту; поточного ремонту; санітарної обробки номерів; інших)
3. Визначити пропускну спроможність готелю.
4. Визначити планову пропускну спроможність готелю.
5. Визначити коефіцієнт завантаження готелю в звітному році.
6. Скласти пояснювальну аналітичну записку, в якій надати оцінку фактичному використанню пропускну спроможності готелю і сформулювати пропозиції щодо підвищення ефективності її використання.

7. Вихідні дані:

Кількість номерів – 40, у тому числі: президентські апартаменти – 6, апартаменти – 8, "люкс" – 16, "напівлюкс" – 10. Першої категорії: однокімнатні одномісні - 90, однокімнатні двомісні – 50.

Кількість номерів у капітальному ремонті, всього – 10, у тому числі "напівлюкс" – 10.

Кількість номерів у поточному профілактичному ремонті, всього – 44, у тому числі: "люкс" - 2, однокімнатні одномісні – 32, однокімнатні двомісні -10.

Тривалість поточного ремонту – 6 днів, середній час санітарної обробки і підготовки номеру до заселення – 1,8 години.

Фактично надано за рік 76860 людино-днів. Середня тривалість перебування гостя – 6 днів.

### Задача 2.

На початок року, що планується, в готелі було 460 місць. У результаті реконструкції та перепланування окремих номерів і підсобних приміщень з 01.04.2021 р. планується введення в експлуатацію додатково 20 місць. Заплановані заходи щодо скорочення простоїв дозволяють скоротити їх до 45 днів. Визначити середню місткість готелю та плановий коефіцієнт завантаження.

### Задача 3.

На початку року в готелі було 40 номерів. З них: 25% - одномісні номери; 60% - двомісні; 15% трьохмісні номери. Планується ввести в експлуатацію з 1.09.21 додатково два трьохмісні номери. Визначити плановий коефіцієнт завантаження, якщо простої плануються на 60 днів.

### Задача 4. Розрахунок Food Cost

Алгоритм дій:

1. Виписати рецепт коктейлю відповідно до порядкового номеру Вашого прізвища в таблиці

Назва коктейлю
Лонг Айленд Айс Ті
Піна Колада
Мохіто
Кровава Мері
Маргарита
Космополітен

Текіла Санрайз  
 Куба Лібре  
 Б-52  
 Викрутка  
 Дайкірі  
 Блакитна Лагуна  
 Хіросіма  
 Негроні  
 Апероль Шпріц

2. Розрахувати собівартість однієї порції відповідно до ціна на ринку на даний момент
3. Виписати ціни на даний коктейль в 3 закладах ресторанного господарства
4. Розрахувати food cost на цей коктейль для кожного закладу. Представити у вигляді таблиці

Назва закладу, місце розташування	Ціна на коктейль «...», грн	Food Cost, %
1.		
2.		
3.		

5. Провести порівняльний аналіз. Зробити висновки та рекомендації для закладів!

#### Задача 5.

Річний план реалізації продукції на підприємстві становить 28 млн. грн. Середньомісячна сума оборотних засобів запланована у сумі 7 млн. грн. Внаслідок введення нових технологій тривалість одного обороту скоротилась на 10 днів. Визначити планову і фактичну тривалість одного обороту, плановий і фактичний коефіцієнт оборотності та кількість вивільнених оборотних коштів внаслідок прискорення їх оборотності.

#### Задача 6.

Визначити величину скорочення тривалості одного обороту та коефіцієнт ефективності використання оборотних коштів за такими даними:

- Собівартість реалізованої продукції в базисному році 490 тис. грн
- Рентабельність продукції 24 %
- Середні залишки оборотних коштів у базисному році 12 тис. грн
- Збільшення собівартості продукції у звітному році 10 %
- Збільшення прибутку у звітному році 12 %

#### Задача 7.

Встановити абсолютне вивільнення (залучення) оборотних засобів підприємства, якщо сума оборотних засобів у звітному році становила 340 тис. грн, а обсяг реалізованої продукції — 5,8 млн грн. У плановому році обсяг випуску продукції має збільшитися на 15 %, а тривалість обороту оборотних засобів скоротитися на 3 дні.

#### Задача 8.

Визначити середньорічну вартість основних фондів ресторану за рік, якщо на початку року їх вартість становила 274 млн. грн., у квітні було введено в експлуатацію 5 одиниць обладнання вартістю 800 тис. грн. кожен, а з 1 жовтня виведено з експлуатації основних фондів на суму 100 тис. грн.

#### Задача 9.

На початок року вартість основних засобів готельного комплексу "Київ"

склала 15 млн.грн., а на кінець кроку – 12 млн.грн. Обсяг реалізованих послуг за звітний рік становив 35 млн.грн., а сукупні витрати на їх забезпечення – 27 млн.грн. Визначити такі показники ефективності використання основних засобів готелю, як фондомісткість, фондovіддача та рентабельність.

#### **Задача 10.**

Вартість основних засобів готелю «Львів» на початок року склала 400 млн.грн. З 1 липня були залучені основні засоби загальною вартістю 50 млн.грн., з 1 вересня - на суму 10 млн.грн., а наприкінці жовтня були виведені з експлуатації основні засоби вартістю 6 млн.грн. Розрахувати середньорічну вартість основних засобів готелю.

#### **Задача 11.**

Заклад ресторанного господарства виготовив й реалізував в базисному році 2500 гамбургерів. Ціна реалізації становить 32 грн, а повна собівартість — 30 грн. Співвідношення змінних і постійних витрат дорівнює 65 і 35 %. Дослідження ринку показали, що якщо знизити ціну одного гамбургера на 1 грн, то обсяг продажу може бути збільшений на 12 %. Прийняти рішення щодо доцільності зниження продажної ціни гамбургерів, розрахувавши різницю в можливому отриманні чистого прибутку.

#### **Задача 12.**

Розрахувати кількість реалізованих путівок та обсяги виручки туристичного підприємства, що дозволить забезпечити цільовий прибуток у розмірі 68 тис. грн. за такими даними

<b>Показники</b>	<b>Значення показників, грн.</b>
Цільовий прибуток	68 000
Постійні витрати	578 000
Змінні витрати на 1 тур	1 678
Ціна 1 путівки	5 500

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ (ІСПИТ)

1. Поняття та функції ринку
2. Умови формування ринку.
3. Ринкова економіка
4. Моделі ринкової економіки
5. Сутність підприємництва
6. Види підприємств
7. Переваги та недоліки розвитку малого бізнесу
8. Господарські товариства та особливості їх функціонування
9. Соціально-економічне значення туристичної галузі та готельно-ресторанного господарства
10. Особливості попиту. Фактори формування попиту на ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства.
11. Сучасний стан і тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств в Україні.
12. Сутність та методика розрахунку показників експлуатаційної програми готельних підприємств
13. Методика економічного аналізу показників експлуатаційної програми підприємств готельного господарства
14. Оцінка зовнішніх та внутрішніх факторів впливу на обсяги виробничо-експлуатаційної програми готельного підприємства.
15. Напрями оптимізації виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства
16. Сутність та види товарообороту підприємств ресторанного господарства
17. Аналіз обсягу та структури товарообороту та виробничої програми закладів харчування
18. Фактори, що визначають обсяги, структуру та перспективи розвитку товарообороту ресторану.
19. Розробка виробничої програми закладів ресторанного господарства
20. Основні фонди підприємств ГРГ як елемент матеріальних ресурсів
21. Фізичний та моральний знос основних фондів
22. Вартісна оцінка основних фондів
23. Суть і призначення амортизації
24. Показники використання та відтворення основних фондів
25. Резерви підвищення ефективності використання основних фондів в підприємствах ГРГ
26. Сутність та структура оборотних фондів підприємства
27. Особливості оборотних засобів в сфері послуг
28. Показники ефективності використання оборотних засобів підприємства
29. Резерви і шляхи підвищення ефективності використання оборотних засобів
30. Поняття, класифікація та структура трудових ресурсів
31. Продуктивність праці працівників: поняття та методи оцінки
32. Форми мотивації праці

33. Системи оплати праці та їх характеристика
34. Методика аналізу фонду оплати праці
35. Рух персоналу та його показники
36. Формування інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання.
37. Економічна суть інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
38. Методологія аналізу та оцінка ефективності інновацій.
39. Оцінка економічної ефективності технічних нововведень на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
40. Поняття та показники рівня науково-технічного прогресу.
41. Сутність та класифікація доходів підприємств ГРГ
42. Фактори впливу на рівень доходів
43. Доходи від групових продажів та бронювань в готелі
44. Поняття витрат та їх класифікація
45. Сутність та структура собівартості послуг готельного господарства
46. Сутність та структура собівартості послуг ресторанного господарства
47. Food cost як основний показник витрат в ресторанному бізнесі
48. Витратні методи ціноутворення
49. Методи ціноутворення на основі попиту
50. Еластичність попиту за ціною
51. Методи ціноутворення з урахуванням умов конкуренції
52. Ціноутворення в рамках товарної номенклатури
53. Дискримінаційне ціноутворення
54. Структура роздрібною ціни ресторанного господарства.
55. Характеристика основних тарифів в закладах готельного господарства
56. Цінові знижки в засобах розміщення
57. Стратегії ціноутворення
58. Сутність та види прибутку підприємства
59. Фактори, що впливають на формування прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства
60. Порядок розподілу планового чистого прибутку готельних і ресторанних підприємств
61. Рентабельність підприємств та показники, що її характеризують
62. Поняття системи оподаткування
63. Класифікація загальнодержавних податків та зборів
64. Різновиди місцевих податків та зборів
65. Сутність та поняття готельного збору
66. Спрощена система оподаткування
67. Поняття та сутність ефективності діяльності.
68. Оцінка фінансово-економічного стану підприємства
69. Показники оцінки ефективності діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства
70. Ліквідність та її показники

71. Сутність ризику у діяльності готельних і ресторанних підприємств.
72. Сутність кризи і кризових явищ.
73. Основні причини, що призводять до банкрутства готельних і ресторанних підприємств.
74. Методи діагностики банкрутства підприємства готельно-ресторанного господарства.
75. Реорганізація та ліквідація підприємства готельно-ресторанного господарства.
76. Моделі діагностики кризового стану підприємства готельно-ресторанного господарства.
77. Форми внутрішнього і зовнішнього страхування господарського ризику.



## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Законодавчі акти:

1. [Господарський кодекс України](#) від 16.01.2003 № 436-IV
2. [Податковий кодекс України](#) від 02.12.2010 № 2755-VI
3. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV
4. [Про акціонерні товариства](#); Закон України від 17.09.2008 № 514-VI
5. [Про господарські товариства](#); Закон України від 19.09.1991 № 1576-XII
6. [Про інвестиційну діяльність](#); Закон України від 18.09.1991 № 1560-XII
7. [Про оплату праці](#); Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР
8. [Про підприємництво](#); Закон України від 07.02.1991 № 698-XII
9. Про податок на додану вартість: Закон України № 168/97-ВР від 3.04.1997 р., зі змінами і доповненнями.
10. Про оподаткування прибутку підприємств: Закон України № 83/97-ВР від 22.05.1997 р., зі змінами і доповненнями.

### Основні літературні джерела:

11. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Навч. посібник. - К.: Знання України, 2002. 358 с.
12. Афанасьєв М. В., Плоха О.Б. Економіка підприємства: навч.-метод. посібн. – Х. : ВД "ІНЖЕК", 2007. 320 с.
13. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018. 360с.
14. Березін О. В. Економіка підприємства. - К. : Знання, 2009. 390 с.
15. Бойчик І. М. Економіка підприємства. – К. : Атіка, 2007. 528 с.
16. Гаврилюк С. П., Ткаченко Т. Г. Економіка готельного господарства і туризму. - Київ: Знання. 2005. 173 с.
17. Гетьман О. О., Шаповал В.М. Економіка підприємства. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. 488 с.
18. Городня Т.А. Економіка туризму: теорія і практика: навч.посіб./ Т.А.Городня, А.Ф.Щербак. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 436с.
19. Грицюк, Е. О. Економіка підприємства: навчальний посібник. - К. : Дакор, 2009. 304с.
20. Дяченко Л. П. Економіка туристичного бізнесу: Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. 224 с.
21. Економіка підприємства. Збірник практичних задач і конкретних ситуацій: Навч. посібник / За ред. С. Ф. Покропивного. — К., 2000.
22. Економіка підприємства: зб. практичних задач і ситуацій: навч. посібник. - К. : КНЕУ, 2008. 323 с.
23. Економіка підприємства: підручник / за заг. ред. С. Ф. Покропивного. – 3-є вид., перероб. та доп. – К. : КНЕУ, 2002. 528 с.
24. Економіка підприємства: Навч. посібник / За ред. А. В. Шегди. — К.: Знання, 2005. 431 с.

25. Економіка підприємства : навч. посібн. / за ред. А. В. Калини. – К. : Знання, 2007. 324 с.
26. Економіка підприємства : навч. посібн. / за ред. В. І. Мацибори. – К. : Каравела, 2008. 312 с.
27. Економіка підприємства / за ред. Н. Й. Реверчук. – К. : УБС НБУ, 2007. 160 с.
28. Економічний аналіз: Навч. посібник / М. А. Болюх, В. З. Бурчевський, М. І. Горбаток; За ред. акад. НАНУ, проф. Чумаченка М. Г.— К.: КНЕУ, 2001. 540 с.
29. Завіновська Г.Т. Економіка праці: Навч. посібник.— К.: КНЕУ, 2003. 300 с.
30. Ковальчук І.В. Економіка підприємства: навч. посібник. - К. : Знання, 2008. 679 с.
31. Крушельницька О.В., Мельничук Д.П. Управління персоналом: Навч. посібник. - К.: Кондор, 2003. 296 с.
32. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник. - К., 1997. 174 с.
33. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практика: Навч. посібник. - К.: Ніка-Центр, 2002. 216 с
34. Макконнелл К.Р., Брю С.Л. Економікс: принципи, проблеми і політика 14-е видання. - М: ИНФРА-М, 2003. 972 с.
35. Малий бізнес та підприємництво в ринкових умовах господарювання / за ред. Л. І. Вороніної. –К. : Вид. Європ. Ун-ту, 2002. 308 с.
36. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-ге вид. перероб. та доп. / М. П. Мальська, В. В. Худо. - К: Центр учбової літератури, 2012. 368 с.
37. Мальська М. П. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. / М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. – К. : Центр учбової літератури, 2014. 544 с.
38. Манів З. О., Луцький І. М. Економіка підприємства : навч. посібн. – К. : Знання, 2006. 580 с.
39. Осипов В.І. Економіка підприємства: Підручник. - Одеса: Маяк, 2005. 720 с.
40. Покропивний С.Ф., Колот В.М. Підприємництво: стратегія, ефективність: Навч. посібник. - К.: КНЕУ, 1998. 352 с.
41. Сідун В.А., Пономарьова Ю.В. Економіка підприємства: Навч. посіб.: Вид. 2-ге, перероб. та доп. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. 356 с
42. Терещенко О. О. Фінансова санація та банкрутство підприємств. – К. : КНЕУ, 2000. 410 с.
43. Харів П. С. Економіка підприємства : збірник задач і тестів. – К. : Знання-Прес, 2001. 302 с.
44. Чепурда Л.М. Економіка та організація діяльності об'єднань підприємств: Навч. посіб. / Л.М. Чепурда, С.С. Беяєва, М.В. Плахотнікова; Під заг. ред. Л.М. Чепурди. - К.: Професіонал, 2005. 272 с.
45. Чорненька Н.В. Організація функціонування готельної індустрії / Організація туристичної індустрії: навчальний посібник. - К., 2008. С.61-83.

46. Шаповал В. Економіка підприємства. Уведення в спеціальність. – Дніпропетровськ : ДУЕП, 2002. 286 с.
47. Шваб Л. І. Економіка підприємства: навч. посібн.– К. : Каравела, 2005. 568 с.
48. Шершньова З. Є., Оборська С.В. Антикризове управління підприємством: Навч. -метод. посіб. для самост. вивч. дисц. — К.: КНЕУ, 2004. 196 с
49. Bull A. The Economics of Travel and Tourism. - London: Pitman, 1991.
50. Lazarek R. Ekonomika turystyki: wybrane zagadnienia. Wydanie III zmienione, Warszawa, 2004. 231 s.
51. Lazarek R., Lazarek M. Gospodarka turystyczna: wybrane zagadnienia. Warszawa 2002.- Wyzsza Szkola Ekonomiczna. 266 s.
52. Panasiuk A. Ekonomika turystyki. Warszawa: wydawnictwo naukowe PWN, 2006. 230 s.

#### **Internet-джерела:**

53. Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rada.gov.ua/>
54. Ліга Бізнес Інформ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.liga.net](http://www.liga.net).
55. Професійна правова система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua).
56. Українське право [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.ukrpravo.com](http://www.ukrpravo.com).
57. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації World Tourism Organization (UNWTO): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/>
58. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
59. Міністерство економічного розвитку та торгівлі. Департамент туризму та курортів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>

**Перелік нормативно-правових документів, які регулюють діяльність  
готелів та ресторанів в Україні**

*Кодекси України:*

1. Цивільний кодекс України № 435-ІУ від 16.01.2003
2. Господарський кодекс України № 436-ІУ від 16.01.2003
3. Земельний кодекс України - №2768-14, 2002
4. Податковий кодекс України № 2755-VI від 02.12.2010

*Закони України:*

1. Про внесення змін до Закону України “Про туризм” - №3679-ІУ від 08.07.2011
2. Про захист прав споживачів - № 1023- XII від 12.05. 91
3. Про порядок виїзду з України і в’їзду в Україну громадян України - №3857 – XII від 21.01.94
4. Про курорти - №2026 – III від 05.10.2000
5. Про правовий статус іноземців - №185/94-вр від 04.02.94
6. Про рекламу - №270/96-вр від 03.07.96
7. Про страхування - №85/96-вр від 07.03.96
8. Про стандартизацію - №2408-III від 17.05. 2001
9. Про внесення змін до Декрету КМУ “Про місцеві податки та збори” - №641-ІУ від 20.03.03
10. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення - №2137-ІУ від 02.11.04
11. Про ціни і ціноутворення - №508-12 від 03.12.90

*Постанови та розпорядження Кабінету Міністрів України*

1. Про схвалення Концепції Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року» (Розпорядження Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 № 638)
2. Про затвердження Державної цільової соціальної програми розвитку в Україні спортивної та туристичної інфраструктури в 2011-2022 рр. від 29.06.2011 № 707
3. Про затвердження Порядку відбору проектних (інвестиційних) пропозицій та інвестиційних проектів, для розроблення або реалізації яких надається державна підтримка (Постанова КМУ № 835 від 13 листопада 2013 р.)
4. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об’єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) від 29.07.2009 № 803
5. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) від 15.03.2006 № 297
6. Про затвердження Порядку доведення до споживачів інформації про вид об’єкта туристичної інфраструктури та його категорію» від 03.07.2013 № 470

7. Про затвердження плану заходів щодо утвердження позитивного іміджу України, поширення інформації про її туристичний потенціал у державах, які представлені у Міжнародному олімпійському комітеті і Міжнародному параолімпійському комітеті (Розпорядження КМУ № 888-р від 7 листопада 2013 р.)
8. Про затвердження Переліку населених пунктів віднесених до курортних - №1391 від 15.12.97
9. Про затвердження списку історичних населених місць України (міста і селища міського типу) - № 878 від 26.06.01
10. Про затвердження заходів щодо розвитку іноземного та внутрішнього туризму - № 390-р від 27.06.03
11. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) № 297 від 15.03.2006-08-02
12. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування населення - № 833 від 15.06.2006
13. Про внесення змін до Правил в'їзду іноземців та осіб без громадянства в Україну, їх виїзду з України і транзитного проїзду через її територію - № 910 від 03.07.2006

*Інші нормативно-правові документи:*

1. Про затвердження форм державної статистичної звітності з питань туризму та інструкції щодо їх заповнення (Наказ № 96 від 04.03.98 Державного комітету статистики)
2. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг( Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19, зареєстрований в Мін'юсті 02.04.2004 за № 413/9012)
3. Про затвердження форми свідоцтва про встановлення категорії готелю (Наказ Міністерства інфраструктури України від 23.01.2012 № 28, зареєстрований в Мін'юсті 06.02.2012 за № 177/20490)
4. Положення про порядок видачі дозволів на право здійснення туристичного супроводу фахівцям туристичного супроводу (Наказ Держтурадміністрації України № 83 від 24.09.04.)
5. Про затвердження порядку оформлення ваучера на надання туристичних послуг та його використання (Наказ Держтурадміністрації України № 50 від 06.06.05 )
6. Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні (Наказ МНС № 126 від 19.10.2004)
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ Мінекономіки №219 від 24.07.2002, зареєстровано у Мінюсті 20.09.2002 №680/6968)
8. Правила обов'язкової сертифікації послуг громадського харчування (Наказ Держстандарту №36 від 27.01.1999, зареєстровано у Мін'юсті 15.04.1999 за № 235/3528)

10. Про затвердження Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні (Наказ Дежспоживстандарту №28 від 01.02.05., зареєстровано у Мін'юсті 04.05.05. за № 466/10746)

11. Укази Президента України про застосування безвізового в'їзду в Україну громадян США, Канади, Європи, Канади, Японії, Швейцарської конфедерації, Ліхтенштейну, Монако, Андорри.

#### *Державні стандарти*

1. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004)

2. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004)

3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (чинний від 01.07.2004)

4. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006)

#### *Міждержавні стандарти*

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

2. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания, Общие требования»

3. ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

#### *Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000*

1. ISO/TC № 605 Системи менеджменту якості – Основоположні принципи і словник

2. ISO/TC № 606 Системи менеджменту якості – Вимоги

3. ISO/TC № 607 Системи менеджменту якості – Настанови щодо поліпшення показників

4. ISO 9000, ISO 22000, DSTU\_ISO\_9001\_2001 Системи менеджменту якості – Настанови щодо поліпшення показників