

Програма складена Керанчук Т.Л., Басюк Т.П. доц. кафедри економіки і права
(Прізвище, ініціали, вчене звання, посада
викладача (ів))

Програма схвалена (протокол № ___ від _____ 20__ р.) на засіданні
кафедри Економіки і права
(назва кафедри)

Завідувач кафедри _____ Заїнчковський А.О.
(Підпис) (Прізвище, ініціали)

Програма схвалена (протокол № ___ від _____ 20__ р.) на засіданні
кафедри Кафедра технології харчування та ресторанного бізнесу
(назва кафедри)

Завідувач кафедри _____ Доценко В.Ф.
(Підпис) (Прізвище, ініціали)

Програма схвалена (протокол № ___ від _____ 20__ р.)
Вченою радою факультету готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу
(Назва факультету)

Декан факультету _____ Доценко В.Ф.
(Підпис) (Прізвище, ініціали)

Програма схвалена (протокол № ___ від _____ 20__ р.)
Вченою радою Національного університету харчових технологій
Вчений секретар _____ Бондаренко Т.В.
(Підпис) (Прізвище, ініціали)

I. ПРЕДМЕТ І МЕТА ДИСЦИПЛІНИ, ЇЇ МІСЦЕ І РОЛЬ У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ

Дисципліна „Економіка готельно-ресторанного бізнесу та ціноутворення” викладається згідно з навчальним планом підготовки студентів напряму 6.140101 “Готельно-ресторанна справа” загальним обсягом 216 годин для денної форми навчання.

Бакалаври напряму 6.140101 “Готельно-ресторанна справа” денної форми навчання проходять шість модулів, виконують модульні контрольні роботи і за результатами набраних балів отримують екзаменаційну оцінку.

Предметом навчальної дисципліни є теоретичні та методологічні основи формування та використання ресурсного потенціалу підприємств готельного та ресторанного бізнесу, здійснення аналізу та прогнозування результативності та ефективності їх діяльності, а також нормативна законодавча база, яка регламентує діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у студентів сучасного економічного мислення щодо сучасних тенденцій розвитку готельної та ресторанної справи в Україні, глибокого комплексного розуміння проблем управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу та опанування навичок їх практичного розв’язання.

Завдання вивчення дисципліни:

- визначення сутності та соціально-економічного значення розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні;
- визначення міжнародних та вітчизняних особливостей та тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу;
- характеристика специфічних особливостей господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- вивчення системи показників, що характеризують господарську діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу;
- формування глибоких теоретичних знань з питань економічного механізму, стратегії та тактики діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери в сучасних умовах господарювання;
- вивчення основ виробничої діяльності та планування товарообігу на підприємствах ресторанного господарства;
- планування експлуатаційної діяльності підприємств готельного бізнесу;
- вивчення понятійного апарату та інструментарію управління ресурсним потенціалом підприємств ресторанної та готельної індустрії;
- визначення методів оцінки та шляхів підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного господарства та їх продукції;
- характеристика методичних основ оцінки та управління результативними показниками діяльності підприємств готельної та ресторанної індустрії;

- вивчення особливостей процесу ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу;
- визначення та характеристика прогресивних методів ціноутворення, які застосовуються на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Роль: дана дисципліна в системі учбових дисциплін бакалаврського рівня є однією з основних в економічній підготовці студентів, завдяки вивченню якої у студентів формується вміння коректно обґрунтовувати показники виробничої діяльності, давати аналітичну інтерпретацію результативності та ефективності фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, прогнозувати тенденції їх розвитку та розробляти обґрунтовані пропозиції щодо підвищення конкурентоспроможності підприємств в сучасних умовах розвитку готельної та ресторанної індустрії в Україні.

II. ЦІЛІ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер цілі	Зміст цілі
1	2
1. Студент повинен знати:	
1.1.	місце «економіки готельно-ресторанного бізнесу» в системі навчальних дисциплін
1.2.	історичні передумови розвитку та місце готельно-ресторанного господарства в народногосподарському комплексі України
1.3.	особливості функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства
1.4.	особливості розвитку міжнародних готельних мереж
1.5.	правові засади функціонування підприємств готельно-ресторанної індустрії
1.6.	класифікацію підприємств готельно-ресторанного бізнесу та її особливості в Україні
1.7.	класифікацію цілей підприємства та вимоги до їх формування
1.8.	елементи матеріально –технічної бази та основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх характеристику
1.9.	особливості розрахунку показників стану та руху основних фондів
1.10.	класифікацію та характеристику факторів, що впливають на ефективність використання основних фондів підприємства
1.11.	особливості складу та структури оборотних фондів та коштів підприємств готельно-ресторанної індустрії
1.12.	поняття трудових ресурсів та їх характеристику
1.13.	форми і системи заробітної плати та особливості їх застосування на підприємствах готельно-ресторанної індустрії
1.14.	принципи мотивації трудової діяльності
1.15.	показники результатів основної діяльності та фінансових результатів підприємств готельно-ресторанного бізнесу
1.16.	сутність та склад валових доходів та поточних витрат і собівартості продукції
1.17.	фактори, що впливають на поточні витрати підприємств готельно-ресторанного бізнесу
1.18.	особливості ціноутворення, види цін та методи ціноутворення в сфері готельно-ресторанного бізнесу
1.19.	методичні підходи до оцінки ефективності роботи підприємства, показники та критерії ефективності
1.20.	методичні підходи до визначення показників товарообороту ресторанного господарства та показників експлуатаційної програми підприємств готельного господарства
2. Студент повинен уміти:	
2.1	оперувати основним поняттями та економічними категоріями дисципліни

2.2	проводити оцінку впливу чинників зовнішнього середовища на діяльність підприємства
2.3	розраховувати критичні обсяги діяльності підприємства
2.4	складати довгострокові та короткострокові плани діяльності підприємства, застосовувати на практиці оперативне планування
2.5	коректно обґрунтовувати метод нарахування амортизації та визначати суму амортизаційних відрахувань
2.6	оцінювати ефективність використання окремих видів ресурсів
2.7	планувати потребу підприємства в оборотних коштах за елементами
2.8	складати калькуляцію продукції, аналізувати структуру поточних витрат підприємства
2.9	складати кошторис витрат на виробництво продукції, надання послуг
2.10	обирати метод ціноутворення та формувати ціну на продукцію, послугу
2.11	здійснювати розрахунок прибутку для підприємств готельно-ресторанного бізнесу
2.12	розраховувати показники рентабельності та здійснювати їх факторний аналіз
2.13	оцінювати фінансово-економічний стан підприємства за основними групами показників
2.14	розраховувати економічний ефект від впровадження заходів науково-технічного прогресу
2.15	розраховувати величину валового доходу підприємств ресторанного господарства
2.16	визначати потребу підприємств готельного та ресторанного бізнесу в закупівлі сировини та запасів
3. Студент повинен мати навички:	
3.1	креативного мислення при розв'язання економічно-господарських ситуацій
3.2	формулювання цілей розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії та визначення цільових орієнтирів їх діяльності
3.3	розробки стратегії і тактики діяльності підприємства
3.4	аналізу оптимальності складу та ефективності використання економічних ресурсів підприємства
3.5	використання методичного інструментарію управління доходами, поточними витратами та прибутком підприємств готельно-ресторанного бізнесу
3.6	обґрунтування пропозицій щодо підвищення рівня ефективності функціонування підприємства та реалізації необхідних управлінських рішень
3.7	Розробки продуктового балансу підприємств ресторанного господарства

III. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ВИДИ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ

3.1. Лекційні заняття

№ п/п	Тема та зміст лекції	Кількість годин за формою навчання		Номер цілі
		денна	заочна	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1.	Теоретико-методологічні засади функціонування підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу			
1.1	Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України 1. Предмет курсу, мета та завдання, зв'язок з іншими дисциплінами. 2. Логіка викладання курсу, його методичне забезпечення, види занять та форми контролю знань. 3. Історичні передумови виникнення готельного та ресторанного бізнесу. 4. Сучасні тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні 5. Сутність, специфіка готельних послуг та функції готельного господарства 6. Особливості та функції ресторанного господарства.	4	-	1.1, 1.2, 1.3. 2.1, 3.1
1.2	Міжнародні підходи щодо організації та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу 1. Проблеми і перспективи розвитку готельної та ресторанної індустрії 2. Особливості розвитку сучасних міжнародних готельних мереж 3. Системи класифікації готелів у світі. 4. Класифікація засобів розміщення туристів за WTO	4	-	1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 3.1.
1.3	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку 1. Підприємство готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг. 2. Особливості конкуренції в готельному та ресторанному бізнесі. Принципи та методи оцінки конкурентоспроможності підприємств. 3. Характеристика форми та методів державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. 4. Види сучасних засобів розміщення. 5. Типологія підприємств готельного та ресторанного господарства, їх класифікація за різними ознаками.	4	-	1.5, 1.6, 1.7, 2.2, 3.2, 3.3

1	2	3	4	5
1.4	<p align="center">Методичні основи управління діяльністю підприємств готельно-ресторанної індустрії</p> <ol style="list-style-type: none"> Сутність і функції системи управління підприємствами готельного та ресторанного господарства. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства Основні етапи та методи аналізу господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Зміст процесів прогнозування та планування господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства та характеристика основних методів. 	4	-	1.15, 1.16, 1.19, 2.3, 2.4, 3.2
2.	<p align="center">Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства.</p>			
2.1	<p align="center">Економічний ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу та передумови його ефективного використання</p> <ol style="list-style-type: none"> Поняття економічних ресурсів та ресурсного потенціалу підприємств готельного та ресторанного господарства. Характеристика основних елементів ресурсного потенціалу підприємств галузі. Система показників оцінки сукупного ресурсного потенціалу та ефективності його використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства. 	2	-	1.8- 1.12, 2.6, 2.7, 3.4
2.2	<p align="center">Матеріально-технічна база та основні фонди підприємств готельно-ресторанної індустрії</p> <ol style="list-style-type: none"> Поняття та характеристика матеріально-технічної бази підприємств готельного та ресторанного господарства. Показники стану та руху основних фондів підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Особливості оцінки ефективності використання основних фондів на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Особливості процесу відтворення основних засобів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. 	4	-	1.8, 1.9, 1.10, 2.5, 2.7, 3.4
2.3.	<p align="center">Формування та ефективність використання оборотних фондів підприємств готельно-ресторанної справи</p> <ol style="list-style-type: none"> Сутність, склад та структура оборотних фондів підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу Характеристика процесу обігу оборотних фондів підприємства. Напрями економії оборотних виробничих фондів і її економічне значення. Обігові кошти підприємства і оборотні фонди, їх взаємозв'язок і взаємообумовленість. Система показників ефективності використання оборотних коштів 	4	-	1.11, 2.6, 2.7, 3.4

1	2	3	4	5
2.4	<p>Характеристика трудових ресурсів підприємств готельного та ресторанного бізнесу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трудові ресурси підприємств готельного - ресторанного бізнесу та їх характеристика. 2. Методичний інструментарій оцінки ефективності і продуктивності праці на підприємствах готельного та ресторанного господарства. 3. Механізм регулювання оплати праці працівників підприємств готельного та ресторанного бізнесу. 4. Характеристика основних напрямків підвищення ефективності використання трудових ресурсів в сфері готельно-ресторанного бізнесу. 5. Особливості матеріального стимулювання праці та управління трудовими ресурсами в підприємствах готельно-ресторанної індустрії. 	2	-	1.12, 1.13, 1.14, 2.6, 3.4, 3.6
2.5	<p>Фінансові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарств</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та склад фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанної індустрії. 2. Класифікація та особливості джерел формування фінансових ресурсів і порядку їх формування 3. Система показників ефективності використання фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 	2	-	1.19, 2.6, 2.14
3.	<p>Економічні основи управління результатами фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p>			
3.1	<p>Управління виробничою діяльністю та товарооборотом на підприємствах ресторанного бізнесу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Економічна сутність та структура товарообороту підприємств ресторанного господарства. 2. Особливості визначення порогу рентабельності на підприємствах готельної та ресторанної справи. 3. Методика аналізу товарообороту та виробничої програми підприємств ресторанного господарства. 4. Характеристика чинників впливу на товарооборот підприємств ресторанного господарства. 5. Планування виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного господарства. 	2	-	1.15, 2.3, 2.4 3.2
3.2	<p>Управління товарним забезпеченням товарообороту підприємств ресторанного бізнесу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика та призначення плану постачання сировини та товарів для підприємств ресторанного господарства. 2. Аналіз запасів та товарооборотності на підприємствах ресторанного бізнесу. 3. Нормування та планування товарних запасів на підприємствах ресторанної індустрії. 4. Продуктовий баланс підприємств ресторанного бізнесу та його призначення 	2	-	1.15, 2.16, 3.7

1	2	3	4	5
3.3	<p align="center">Управління експлуатаційною діяльністю підприємств готельного господарства</p> <p>1. Сутність експлуатаційної програми, склад та структура показників підприємств готельного господарства різних типів.</p> <p>2. Характеристика чинників впливу на показники експлуатаційної програми підприємств готельного господарства.</p> <p>3. Етапи процесу планування експлуатаційної програми підприємства готельного господарства.</p>	2	-	1.19, 1.20, 2.3, 2.4, 3.5
3.4	<p align="center">Управління валовими доходами підприємств готельно-ресторанної індустрії</p> <p>1. Економічна сутність та джерела утворення доходів у підприємствах готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>2. Методика аналізу доходів підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>3. Характеристика процесу планування доходів підприємств готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>4. Резерви підвищення розміру доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p>	2	-	1.16, 1.19, 2.15, 3.1, 3.5
3.5	<p align="center">Управління поточними витратами та собівартістю послуг підприємств готельно-ресторанної індустрії</p> <p>1. Собівартість послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу та фактори, які впливають на її величину.</p> <p>2. Класифікація витрат підприємств готельного та ресторанного господарства згідно з чинними стандартами бухгалтерського обліку.</p> <p>3. Методичні підходи щодо аналізу собівартості послуг готельного господарства та витрат виробництва та обігу підприємств ресторанного бізнесу.</p> <p>4. Планування витрат на підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>5. Шляхи зниження собівартості послуг, які надаються підприємствами готельно-ресторанного бізнесу</p>	2	-	1.16, 1.17, 2.8, 2.9, 3.5
3.6	<p align="center">Управління прибутком та ефективністю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>1. Економічна сутність та джерела формування прибутку підприємств готельного та ресторанного господарства: поняття.</p> <p>2. Механізм розподілу та використання прибутку на підприємствах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>3. Методика аналізу прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>4. Методичні підходи щодо обґрунтування планової величини прибутку підприємств ресторанного та готельного господарства.</p>	2	-	1.15, 2.11, 2.12, 3.5, 3.6

1	2	3	4	5
3.7	<p>Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанної сфери</p> <p>1. Сутність, функції та характеристика видів цін, які застосовуються на підприємствах готельного господарства та ресторанного бізнесу.</p> <p>2. Методи державного регулювання цін на послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>3. Характеристика структурних елементів ціни на продукцію та послуги підприємств готельно-ресторанного господарства.</p> <p>4. Методи та особливості обґрунтування цін у готельному та ресторанному господарстві.</p>	4	-	1.18, 2.10, 3.1, 3.5
3.8	<p>Якість обслуговування клієнтів як чинник розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії</p> <p>1. Поняття якості послуг підприємств готельно-ресторанної справи.</p> <p>2. Характеристика чинників формування якості обслуговування на підприємствах готельно-ресторанної сфери.</p> <p>3. Значення сертифікації в забезпеченні якості послуг, що надаються підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.</p>	2	-	1.19, 2.14, 3.1, 3.6
	Всього	48	-	

3.2. Практичні (семінарські) заняття

№ п/п	Тема практичного (семінарського) заняття	Форма навчання		Діяльність студента	Номер цілі
		денна	заочна		
1	2	3	4	5	6
1. Теоретико-методологічні засади функціонування підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу					
1.1	Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України	4	-	Визначення основних понять курсу, з'ясування місця та значення готельно-ресторанної галузі в системі народного господарства України	1.1, 1.2, 1.3. 2.1, 3.1
1.2	Міжнародні підходи щодо організації та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу	4	-	Характеристика основних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу в світі, визначення критеріїв класифікації готелів в світі	1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 3.1.

1	2	3	4	5	6
1.3	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	4	-	Характеристика типів розміщення та видів підприємств готельно-ресторанного бізнесу, аналіз законодавчої бази регулювання діяльності підприємств готельної та ресторанної справи	1.5, 1.6, 1.7, 2.2, 3.2, 3.3
1.4	Методичні основи управління діяльністю підприємств готельно-ресторанної індустрії	4	-	Визначення елементів системи управління підприємством, характеристика та взаємозв'язок системи показників діяльності підприємств з системою планових документів	1.15, 1.16, 1.19, 2.3, 2.4, 3.2
2.Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства					
2.1	Економічний ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу та передумови його ефективного використання	2	-	Аналіз ефективності використання виробничих і товарно-сировинних запасів в готельно-ресторанних комплексах.	1.8, 1.9, 1.10, 2.5, 2.7, 3.4
2.2	Матеріально-технічна база та основні фонди підприємств готельно-ресторанної індустрії	2	-	Розрахунок потреби у виробничих фондах, оцінка показників ефективності їх використання	1.8, 1.9, 1.10, 2.5, 2.7, 3.4
2.3	Формування та ефективність використання оборотних фондів підприємств готельно-ресторанної справи	4	-	Оцінка ефективності використання оборотних фондів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, обґрунтування заходів щодо підвищення ефективності використання оборотних фондів.	1.11, 2.6, 2.7, 3.4
2.4	Характеристика трудових ресурсів підприємств готельного та ресторанного бізнесу	2	-	Оцінка показників продуктивності праці на підприємствах готельно-ресторанної сфери, оцінка впливу факторів на зміну продуктивності праці підприємств галузі	1.12, 1.13, 1.14, 2.6, 3.4, 3.6

1	2	3	4	5	6
2.5	Фінансові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарств	2	-	Оцінка структури джерел фінансування та ефективності використання окремих видів фінансових ресурсів; аналіз показників фінансового стану підприємств готельно-ресторанної справи	1.19, 2.6, 2.14
3. Економічні основи управління результатами фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу					
3.1	Управління виробничою діяльністю та товарооборотом на підприємствах ресторанного бізнесу	2	-	Визначення критичних обсягів діяльності підприємств ресторанного бізнесу, обґрунтування планових обсягів виготовлення та реалізації послуг цими типами підприємств	1.15, 2.3, 2.4 3.2
3.2	Управління товарним забезпеченням товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	2	-	Аналіз динаміки запасів підприємств ресторанного бізнесу та визначення товарооборотності; обґрунтування продуктового балансу підприємств ресторанного господарства	1.15, 2.16, 3.7
3.3	Управління експлуатаційною діяльністю підприємств готельного господарства	2	-	Обґрунтування основних показників експлуатаційної програми готелю.	1.19, 1.20, 2.3, 2.4, 3.5
3.4	Управління валовими доходами підприємств готельно-ресторанної індустрії	2	-	Аналіз обсягів та структури валових доходів готелю та ресторану в динаміці	1.16, 1.19, 2.15, 3.1, 3.5
3.5	Управління поточними витратами та собівартістю послуг підприємств готельно-ресторанної індустрії	2	-	Аналіз витрат за економічними елементами, розробка калькуляції виготовлення страви, обґрунтування собівартості готельних послуг	1.16, 1.17, 2.8, 2.9, 3.5

3.6	Управління прибутком та ефективністю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	-	Визначення показників фактичного та цільового прибутку та рентабельності підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу	1.15, 2.11, 2.12, 3.5, 3.6
3.7	Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанної сфери	2	-	Розробка калькуляції продажної ціни на різні види продукції ресторанного господарства; розрахунок ціни номера для готелю	1.18, 2.10, 3.1, 3.5
3.8	Якість обслуговування клієнтів як чинник розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії	2	-	Визначення критеріїв якості надання готельних та ресторанних послуг.	1.19, 2.14, 3.1, 3.6
	Всього	48	-		

IV. САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

4.1. Робота над вивченням дисципліни (підготовка до занять)

№ п/п	Найменування тем	Форма навчання	
		денна	заочна
1	2	3	4
1.	Теоретико-методологічні засади функціонування підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу		
1.1	Місце та роль готельного та ресторанного бізнесу в системі народного господарства України	6	-
1.2	Міжнародні підходи щодо організації та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу	8	-
1.3	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	8	-
1.4	Методичні основи управління діяльністю підприємств готельно-ресторанної індустрії	8	-
2.	Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства		
2.1	Економічний ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу та передумови його ефективного використання	6	-
2.2	Матеріально-технічна база та основні фонди підприємств готельно-ресторанної індустрії	8	-
2.3	Формування та ефективність використання оборотних фондів підприємств готельно-ресторанної справи	8	-
2.4	Характеристика трудових ресурсів підприємств готельного та ресторанного бізнесу	8	-
2.5	Фінансові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарств	6	-
3.	Економічні основи управління результатами фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
3.1	Управління виробничою діяльністю та товарооборотом на підприємствах ресторанного бізнесу	8	-
3.2	Управління товарним забезпеченням товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	6	-

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
3.3	Управління експлуатаційною діяльністю підприємств готельного господарства	6	-
3.4	Управління валовими доходами підприємств готельно-ресторанної індустрії	8	-
3.5	Управління поточними витратами та собівартістю послуг підприємств готельно-ресторанної індустрії	6	-
3.6	Управління прибутком та ефективністю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	6	-
3.7	Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанної сфери	8	-
3.8	Якість обслуговування клієнтів як чинник розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії	6	-
	Всього	120	

V. ПОТОЧНИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

ЗМІСТ

модулів навчальної дисципліни «Економіка готельно-ресторанного бізнесу і
ціноутворення»
їх оцінювання в балах, форми і терміни поточного контролю навчальної роботи
студентів

Номер модуля	Елементи модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		мінімальна	Максимальна	Форма контролю	Тижень/день/чверть
1	2	3	4	5	6
1.	Розділ I. Теоретико-методологічні засади функціонування підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу (4 теми лекцій) – 2-га чверть				
	Тема 1. Місце та роль готельного та ресторанного бізнесу в системі народного господарства України				1, 2
	Практичне заняття № 1 тема 1	2,0	2,0	УО, Д	1
	Практичне заняття № 2 тема 1	2,0	3,0	ПТ	2
	Тема 2. Міжнародні підходи щодо організації та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу				3,4
	Практичне заняття № 3 тема 2	2,0	2,0	УО, Д, Р	3
	Практичне заняття № 4 МКР	4,0	8,0	ПКР	4
	Всього по модулю I	10,0	15,0		
2.	Тема 3. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку				5,6
	Практичне заняття № 5 тема 3	2,0	2,0	УО, Д, Р	5
	Практичне заняття № 6 тема 3	2,0	3,0	ВПЗ, ПТ	6
	Тема 4. Методичні основи управління діяльністю підприємств готельно-ресторанної індустрії				7,8
	Практичне заняття № 7 тема 4	2,0	2,0	УО, ВПЗ	7
	Практичне заняття № 8 МКР	4,0	8,0	ПКР	8
	Всього по модулю II	10,0	15,0		
3.	Розділ II. Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства (6 тем лекцій) – 3-тя чверть				
	Тема 5. Економічний ресурсний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу та передумови його ефективного використання				1
	Практичне заняття № 9 тема 5	2,0	2,0	УО, ВПЗ	1
	Тема 6. Матеріально-технічна база та основні фонди підприємств готельно-ресторанної індустрії				2
	Практичне заняття № 10 тема 6	2,0	2,0	ПТ, ВПЗ	2
	Тема 7. Формування та ефективність використання оборотних фондів підприємств готельно-ресторанної справи				3, 4

	Практичне заняття № 11 тема 7	2,0	3,0	ВПЗ, ПТ	3
	Практичне заняття № 12 МКР	4,0	8,0	ПКР	4
	Всього по модулю III	10,0	15,0		
4.	Тема 8. Характеристика трудових ресурсів підприємств готельного та ресторанного бізнесу				5, 6
	Практичне заняття № 13 тема 8	1,5	2,0	ВПЗ	5
	Практичне заняття № 14 тема 8	2,5	3,0	ПТ	6
	Тема 9. Фінансові ресурси підприємств готельного та ресторанного господарств				7,8
	Практичне заняття № 14 тема 9	1,5	2,0	УО, ВПЗ	7
	Практичне заняття № 15 МКР	4,5	8,0	ПКР	8
	Всього по модулю IV	10,0	15,0		
5.	Розділ III. Економічні основи управління результатами фінансово-господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (8 тем лекцій) – 4-та чверть				
	Тема 11. Управління виробничою діяльністю та товарооборотом на підприємствах ресторанного бізнесу				1
	Практичне заняття № 17 тема 11	2,0	3,0	УО, Тести	1
	Тема 12. Управління товарним забезпеченням товарообороту підприємств ресторанного бізнесу				2
	Практичне заняття № 18 тема 12	2,0	3,0	УО, Д	2
	Тема 13. Управління експлуатаційною діяльністю підприємств готельного господарства				3
	Практичне заняття № 19 тема 13	1,0	4,0	ВПЗ, УО	3
	Тема 14. Управління валовими доходами підприємств готельно-ресторанної індустрії				4
	Практичне заняття № 20 МКР	5,0	10,0	ПКР	4
	Всього по модулю V	10,0	20,0		
6.	Тема 15. Управління поточними витратами та собівартістю послуг підприємств готельно-ресторанної індустрії				5
	Практичне заняття № 21 тема 15	1,0	4,0	УО, ВПЗ	5
	Тема 16. Управління прибутком та ефективністю діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу				6
	Практичне заняття № 22 тема 16	2,0	3,0	ВПЗ, Д	6
	Тема 17. Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанної сфери				7
	Практичне заняття № 23 тема 17	2,0	3,0	УО, ВПЗ	7
	Тема 18. Якість обслуговування клієнтів як чинник розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії				8
	Практичне заняття № 24 МКР	5,0	10,0	ПКР	8
	Всього по модулю VI	10,0	20,0		
	Всього по курсу	60,0	100,0		

Примітки: УО – усне опитування, ПКР – письмова контрольна робота, ВПЗ – вирішення практичних задач, Д – участь у дискусіях, Р- підготовка доповідей та рефератів, ПТ – підсумкове тестування.

VI. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАНЬ, УМІНЬ І НАВИЧОК СТУДЕНТІВ

Форма навчання	Чверть (семестр)	Форма підсумкового контролю
Денна	4	<p>За результатами модульного контролю навчальної роботи студентів, які набрали не менше мінімальної кількості балів за кожним із модулів, шляхом переведення балів в екзаменаційні оцінки за шкалою:</p> <p>60 – 74 бали – «задовільно»; 75 – 89 балів – «добре»; 90 – 100 балів – «відмінно».</p>
		<p>Контрольна письмова робота за модулем (модулями), якщо не набрали мінімальної кількості балів з відповідного модуля (модулів, але не більше половини від загальної кількості) у четверті, і з урахуванням набраних балів за іншими модулями</p>
		<p>Іспит у письмовій або усній формах за екзаменаційними білетами, якщо студенти за результатами модульного контролю у четверті не набрали мінімальної кількості балів більше ніж з половини модулів</p>

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань, умінь і навичок студентів на іспиті

Виходячи з особливостей курсів кафедри, встановити наступні критерії оцінювання знань, умінь і навичок студентів на іспиті з дисципліни «Економіка готельно-ресторанного бізнесу та ціноутворення».

Оцінка або бали за формою навчання		Критерії оцінки
денна	заочна	
90-100	відмінно	Виставляється студенту, який повністю та досконало вивчив і засвоїв матеріал програми, відпрацював літературні джерела з дисципліни, передбачені програмою, основні законодавчі та нормативні акти з питань економіки та ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, чітко і змістовно відповідає на питання екзаменаційного білету, теоретичні і методичні викладки підтверджує фактичними даними, розрахунками, вільно відповідає на додаткові питання по програмі курсу, без помилок розв'язує задачі екзаменаційного білету.
75-89	добре	Виставляється студенту, який твердо засвоїв матеріал програми курсу, оперує поняттями основних законодавчих та нормативних актів з питань економіки та ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, без суттєвих помилок відповідає на питання екзаменатора, не допускає принципових помилок при розв'язуванні задач
60-74	задовільно	Виставляється студенту, який вивчив матеріал програми по конспекту, нечітко відповідає на питання екзаменаційного білету і додаткові питання екзаменатора, при розв'язуванні задач допускає помилки принципового характеру або взагалі розв'язує їх зі складнощами, не додержується послідовності в викладенні матеріалу програми.
0-59	незадовільно	Виставляється студенту, який поверхово або зовсім не відповідає на питання екзаменаційного білету, не відповідає на додаткові запитання, проявляє нерозуміння теоретичних та практичних знань з економіки та питань ціноутворення на підприємствах готельного господарства та ресторанного бізнесу, не може розв'язати задачу і підкріпити теоретичні і методичні питання прикладами

Протокол № ___ від _____ 20__ р.) на засіданні

кафедри Економіки і права

(назва кафедри)

Завідувач кафедри _____

Зайнчковський А.О.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ОСНОВНА

1. Господарський кодекс України. – К.: Вид. Паливода А.В., 2004. – (Кодекси України).
2. ГОСТ 28681.4-1995. Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц. — Введ. 1995 г. — М., 1995.
3. ГОСТ 28681.2-1995. Туристско-экскурсионное обслуживание. Туристские услуги. Общие требования. — Введ. 1995 г. — М., 1995.
4. ДСТУ 3498-1996. Система сертифікації УкрСЕПРО. Бланки документів. Форми та опис. — Чинний з 1996 р. — К., 1996.
5. ДСТУ 3413-1996. Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції. — Чинний з 1996 р. — К., 1996.
6. ДСТУ ІСО 9004-2-1996. Управління якістю та елементи системи якості, в 2 ч. — Чинний з 1996 р. — К., 1996. — Ч. 2 : Настанови щодо послуг.
7. ДСТУ 3230-1995. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення. — Чинний з 1995 р. — К., 1995.
8. Податковий кодекс України № 2755-VI від 02.12.2010 р. / електронний ресурс <http://www.rada.gov.ua>
9. Кодекс законів про працю України. – К.: Парламентське вид-во, 2003. – 108 с.
10. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг : наказ Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. № 19. — К., 2004.
11. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг: наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27 січня 1999 р. № 37. — Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 15 квітня 1999 р. за № 236/3529. — К., 1999.
12. Про внесення змін і доповнень до Закону Української РСР "Про захист прав споживачів": Закон України // Уряд. кур'єр. – 1999. – 27 січ.
13. Про оплату праці: Закон України // Голос України. – 1995. – 25 трав.
14. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. — Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за № 531/1556. — К., 1996.
15. Про затвердження форм державної статистичної звітності з питань туризму та інструкцій щодо їх заповнення: наказ Державного комітету статистики України від 4 березня 1998 р. № 96. — Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 19 березня 1998 р. за № 182/2622. — К., 1998.
16. Про ліцензування певних видів господарської діяльності : закон України від 1 червня 2000 р. // Відомості Верховної Ради України. — 2000. — № 36.
17. Про стандартизацію та сертифікацію : закон України // Стандартизація, сертифікація і якість. — 1997. — № 6.

18. Про туризм : закон України // Відомості Верховної Ради України. — 1995. — № 31,
19. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л. Г. Агафонова, О. С. Агафонова. — К., 2002.-243с.
20. Агеева О.А. Туризм и гостиничное хозяйство : учеб. для вузов / О. А. Агеева, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильев и др. — М., 1999.-215с.
21. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В.Архіпов. - 2-е вид., перероб. і доп. - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 279 с.
22. Архіпов, Віктор Віталійович. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч.посібник / В. Архіпов, Т. Іванникова, А. Архіпова. - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 381 с.
23. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: Учебник для студ. высш. учеб. заведен. / 2-е изд., перераб. и доп. - К.: Дакор, 2009. – 365с.
24. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація: навч. посіб.:— К., 2006.-168с.
25. Борисова Ю.Н., Таранин Н. И. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса. - М.: РМАТ, 1997.-156с.
26. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристический бизнес: учебное пособие / 2-е изд. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 636с.
27. Волков Ю. Ф, Экономика гостиничного бизнеса / Ю. Ф. Волков. — М., 2003.-380с.
28. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
29. Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов : учеб. пособ. / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова, Т. А. Олефиренко. — 3-е изд., стер. — М., 2006.-215с.
30. Кузнєцова Н. М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: навч. посіб. - К.: Ін-т туризму, 1997. – 174с.
31. Мунін Г. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник / під заг. ред. : М. М. Поплавського, О. О. Гаца. - К. : Кондор, 2008. - 458 с.
32. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. - 3-тє вид. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 343 с.
33. Основы индустрии гостеприимства: уч. пособ./ Д. И. Елканова, Д. А. Осипов, В. В. Романов, Е. В. Сорокина. - М.: 2009. - 247с.
34. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навч. посіб. - К., 2007.- 168с.
35. Роглев Х. Й.Основи готельного менеджменту: навч. посіб., Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Кондор, 2009. - 405 с.
36. Ткаченко Т. І. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посіб. / Т. І. Ткаченко, С. П. Гаврилюк. — К., 2005.-245с.
37. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / за ред. С. І. Доругунцова. — К., 2005.-159с.

38. Федцов В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса: учебник / изд. 2-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. - 503 с.
39. Чорненко Н.В. Організація функціонування готельної індустрії / Організація туристичної індустрії: навчальний посібник. - К., 2008. - С.61-83.
40. Яковлев Г. А. Экономика гостиничного хозяйства: учебное пособие. — М. : Издательство РДЛ, 2006. - 224 с.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

41. Агеева О.А. Туристические фирмы и гостиницы, бухгалтер и налогообложение / О. А. Агеева. — М., 2000.
42. Азар В. Экономика туристского рынка / В. Азар, С. Туманов. — М., 1998.
43. Александрова А. Ю. Международный туризм : учеб. пособ. / А. Ю. Александрова. — М., 2001.
44. Балабанов И. Т. Экономика туризма: учеб. пособ. / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанова. — М., 1999.
45. Богалдин-Малых В. В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса. Туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы : учеб. пособ. / В. В. Богалдин-Малых. — Москва; Воронеж, 2004.
46. Бойцова М. Усе про облік та організацію готельного бізнесу / М. Бойцова, О. Шроженко. — Х., 2005.
47. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного обслуживания / Ю. Н. Борисова и др. — М, 1997.
48. Бородин В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес : учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородин. — М., 2001.
49. Василина СИ. Организация и управление гостеприимством / С. И. Василина. — Симферополь, 2004.
50. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебник / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко. — 4-е изд., стер. — Мн., 2003.
51. Коган Т. Л. Экономика, организация и планирование гостиничного хозяйства / Т. Л. Коган, Л. Я. Бабуцкий. — К., 1980.
52. Лесник А. Л. Стратегии конкуренции в гостиничном бизнесе / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова. — М., 2001.
53. Лукьянова Л. Г, Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Муніч ; за ред. проф. В. К. Федорченка. — К., 2001.
54. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М. П. Мальська, В. В. Худо. — К., 2007.
55. Мунін Г. Б. Особливості та напрями вдосконалення фінансово-операційного аналізу діяльності готельного бізнесу / Г. В. Мунін // Формування ринкових відносин в Україні. — 2003. — № 10.
56. Мусакин А. А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим / А. А. Мусакин. — С-Пб., 2007.

57. Обов'язкова сертифікація туристичних та готельних послуг в У країні : довідник. — К., 1997.
58. Организация и управление гостиничным бизнесом : учебник / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. — М., 2001.
59. Пандяк І. Г. Основи формування механізму конкурентних переваг в управлінні якістю готельних послуг /І. Г. Пандяк, М. П. Мальська, О. М. Гаталяк // Вісн. нац. ун-ту "Львівська політехніка". — 2007. — Вип. 579.
60. Пандяк І. Г. Ринок малих форм у готельному бізнесі: проблеми становлення і розвитку /І. Г. Пандяк // Вісн. Львів, ун-ту. — Сер. геогр. — 2008. — Вип. 35.
61. Пандяк І. Г. Сучасний стан та проблеми розвитку бізнес-готелів в Україні / І. Г. Пандяк // Вісн. Львів, ун-ту. — Сер. "Міжнародні відносини". —2008. — Вип. 24.
62. Ресторанне господарство і туристична індустрія в ринкових умовах : зб. наук, праць / Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; відп. ред. М. І. Пересічний. — К., 2004.
63. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х. Й. Роглев. — К., 2005.
64. Санаторно-курортне лікування, організований відпочинок та туризм у Київській області у 2010/2011 роках: стат. бюлетень –К.:2010.
65. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособ. / Т. Л. Тимохина. — 3-е изд., перераб и доп. — М., 2008.
66. Травин В. В. Менеджмент персонала гостиничного комплекса / В. В. Травин, В. А. Дятлов. — 2-е изд. — М., 2000.
67. Туризм и гостиничное хозяйство / под ред. А. Д. Чудновского. — М., 2003.
68. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство : учебник / Р. Джон Уокер ; пер. с англ. — М., 1999.
69. Федорченко В.К. Готельне господарство : основні показники, оцінка якості послуг / В. К. Федорченко, І. М. Мініч. — К., 1999.
70. Ценовая политика предприятия. – 2-е изд. /В.М. Тарасевич. – СПб.: Питер, 2003.

