

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Завідувач кафедри



_____ І. М. Поворознюк
«24» серпня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕКОНОМІКА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Умань –2023

Робоча програма «Економіка сфери обслуговування» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Розробники:

Гарник О. А. к.е.н., доцент, кафедри економіки та соціально-поведінкових наук.

Литвин О.В. старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «24» серпня 2023 року

Завідувач кафедри




Поворознюк І.М.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні науково-методичної комісії Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти

Протокол № 1 від «24» серпня 2023 року

Голова науково-методичної комісії
Навчально-наукового інституту

економіки та бізнес-освіти


_____ (Пачева Н. О.)

Пролонговано:

На 20___/20___ н.р. _____ (_____) «__» _____ 20___ р., протокол №

На 20___/20___ н.р. _____ (_____) «__» _____ 20___ р., протокол №

На 20___/20___ н.р. _____ (_____) «__» _____ 20___ р., протокол №

На 20___/20___ н.р. _____ (_____) «__» _____ 20___ р., протокол №

На 20___/20___ н.р. _____ (_____) «__» _____ 20___ р., протокол №

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни за формами навчання	
	денна	заочна
Вид дисципліни (обов'язкова чи вибіркова)	обов'язкова	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	українська	українська
Загальний обсяг у кредитах ЄКТС / годинах	4/120	4/120
Курс	2	2
Семестр	4	4
Кількість змістових модулів із розподілом:	2	2
Обсяг кредитів	4	4
Обсяг годин, у тому числі:		
Аудиторні:	60	16
Лекційні	30	8
Практичні	30	8
Лабораторні		
Самостійна робота	50	94
Індивідуальні завдання	10	10
Форма семестрового контролю	Екзамен	Екзамен

2. Мета й завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо аналізу та планування економічних явищ і процесів, що дозволяє їм самостійно аналізувати і давати оцінку результатам фінансово-господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства, прогнозувати соціально-економічні наслідки рішень, які приймаються в умовах ринкової економіки.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

3. Результати навчання за дисципліною

Очікувані результати навчання:

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль I.

Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств сфери обслуговування

Тема 1. Місце та роль сфери обслуговування в економіці України. Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності. Елементи індустрії гостинності. Особливості готельних послуг. Ринок готельних послуг. Особливості діяльності підприємств готельного бізнесу.

Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства. Сфера громадського харчування як підгалузь народного господарства. Громадське харчування як підгалузь торгівлі. Класифікація послуг харчування залежно від характеру надання. Функції підприємства ресторанного господарства. Особливості функціонування підприємств ресторанного господарства. Роль ресторанного господарства.

Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку.

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг. Загальні ознаки підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу. Особливості підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Класифікація підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Напрямки регулювання діяльності готельного та ресторанного бізнесу.

Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Традиційні показники оцінки ефективності функціонування підприємств готельного бізнесу. Концепція управління на базі використання КРІ (key performance indicator).

Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення

Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація основних фондів.

Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Первісна, відновлювальна та залишкова вартість. Групування основних фондів за різними класифікаційними ознаками.

Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фізичний та моральний знос основних фондів.

Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства. Класифікація інвестицій підприємства.

Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Обґрунтування реальних інвестиційних проектів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Форми реального інвестування. Інвестиційний проект.

Розробка фінансового плану бізнес-плану інвестиційного проекту. Планування показників операційних доходів готельно-ресторанних комплексів. Планування операційних поточних витрат готельно-ресторанного комплексу.

Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери

Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фактори, що визначають їх обсяг. Особливості кругообігу оборотних фондів готелю. Класифікація оборотних засобів.

Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства. Завдання підвищення ефективності управління оборотними засобами. Показники оцінки ефективності управління оборотними коштами підприємств готельної та ресторанної сфери.

Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів. Нормування оборотних фондів. Методи нормування оборотних засобів.

Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

Особливості праці робітників підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Специфіка праці колективів готельних підприємств. Показники чисельності персоналу.

Характеристика трудових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Основними напрямками формування трудових ресурсів підприємства

Продуктивність праці: сутність, значення та методи розрахунку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Організація оплати праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Результативність праці персоналу готельних підприємств. Ефективність виробництва та якість обслуговування у ресторанному господарстві.

Змістовий модуль 2.

Економічні результати господарсько-фінансової діяльності підприємств сфери обслуговування

Тема 7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства

Сутність експлуатаційної програми готелю. Розробка плану експлуатаційної діяльності.

Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства.

Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю. Процес планування експлуатаційної програми готельного підприємства. Етапи розробки експлуатаційної програми. Додаткові послуги. План підвищення якості експлуатаційної діяльності готелю.

Тема 8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу

Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів. Продукція власного виробництва.

Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу. Оптовий оборот ресторанного господарства. Валовий товарооборот підприємств ресторанного господарства.

Планування товарообороту та виробничої програми ресторану. Методика економічного аналізу товарообороту ресторану.

Тема 9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу

Поняття та характеристика плану товарного забезпечення ресторанного закладу. План товарного забезпечення ресторанного закладу.

Методичні основи визначення потреби ресторанного закладу в сировині та товарах. Види потреб.

Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу. Формування запасів на підприємствах ресторанного бізнесу.

Зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства. Процес аналізу поточних товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві

Економічна природа та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Собівартість реалізованої продукції власного виробництва.

Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають. Експлуатаційна (собівартість однієї послуги) та повна собівартість. Собівартість готельних послуг.

Особливості та структура собівартості продукції ресторану. Структура собівартості продукції ресторанного господарства. Витрати виробництва. Витрати обігу. Витрати організації споживання.

Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методи планування витрат підприємства.

Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Прибуток і рентабельність готельного господарства. Прибуток від реалізації основних фондів. Прибуток від іншої діяльності. Валовий (балансовий) прибуток. Чистий прибуток. Фонд матеріального заохочення.

Доход, прибуток і рентабельність ресторанного господарства. Валовий доход підприємства. Етапи аналізу валового доходу ресторану. Система показників рентабельності.

Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методика аналізу прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. система планових розрахунків.

Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства. Особливості цінової політики на продукцію власного виробництва та покупні товари для підприємств ресторанного господарства. Порядок формування продажних цін на продукцію власного виробництва в ресторанных закладах. Кінцева продажна ціна продукції.

Поняття системи управління цінами та її складові елементи. Особливості процесу ціноутворення на підприємствах готельного бізнесу. Комплексна системи управління цінами та доходом. Загальні підходи до встановлення цін на традиційні послуги або продукти.

Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії.

Тема 13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

Стратегічне планування як передумова здійснення фінансового планування. Напрямки планової діяльності підприємств індустрії гостинності.

Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Цільові орієнтири діяльності підприємства та його структурних підрозділів. Порядок формування торгового та вільного грошового потоку готелю.

Сутність та структура фінансового плану підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фінансове планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу. Формування проекту фінансового плану.

Розробка основних складових фінансового плану підприємства.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	всього	у тому числі				всього	у тому числі			
л		пр	с.р.	інд	л		пр	с.р.	інд	
Змістовний модуль I.										
Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств сфери обслуговування										
Тема 1. Місце та роль сфери обслуговування в економіці України	8	2	2	4			2	2	8	
Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку.	8	2	2	4					8	
Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення	8	2	2	4					8	
Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2	4			2	2	8	
Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	8	2	2	4					8	
Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	12	4	4	4					6	
Разом за ЗМ 1	52	14	14	24			54	4	4	46
Змістовний модуль II.										
Економічні результати господарсько-фінансової діяльності підприємств сфери обслуговування										
Тема 7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	7	2	2	3			2	2	6	
Тема 8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	7	2	2	3					6	
Тема 9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	8	2	2	4					6	
Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	8	2	2	4					6	
Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2	4			2	2	8	
Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	8	2	2	4					8	
Тема 13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	12	4	4	4					8	
Разом за ЗМ 2	58	16	16	26			56	4	4	48
ІНДЗ					10					10
Разом	120	30	30	50	10	120	8	8	94	10

6. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	К-сть годин	
		(денна форма)	(заочна форма)
1.	Тема 1. Місце та роль сфери обслуговування в економіці України	2	2
2.	Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку.	2	
3.	Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення	2	
4.	Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	2
5.	Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	2	
6.	Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	4	
7.	Тема 7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	2	2
8.	Тема 8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	2	
9.	Тема 9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	2	
10.	Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	2	2
11.	Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	
12.	Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	2	
13.	Тема 13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	4	8
	Всього	30	

7. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття не передбачено навчальним планом

8. Самостійна робота

Виконання самостійних завдань є одним з основних завдань вищої школи щодо реалізації в Україні принципів і завдань Болонського процесу. Завдання для самостійної роботи є необхідним науково-методичним супроводженням викладання господарського законодавства для студентів НН інституту економіки та бізнес-освіти.

Під час самостійної роботи студенту пропонуються наступні види завдань для опанування матеріалу з конкретної теми курсу:

- вивчити матеріали тем та продумати відповіді на питання для самоконтролю;
- підготувати реферат, есе або тези виступу під час аудиторного заняття.

№ з/п	Назва теми	К-сть годин	
		(денна форма)	(заочна форма)
1.	Тема 1 Місце та роль сфери обслуговування в економіці України	4	8
2.	Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку.	4	8
3.	Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення	4	8
4.	Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4	8
5.	Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	4	8
6.	Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	4	6
7.	Тема 7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	3	6
8.	Тема 8. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	3	6
9.	Тема 9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу	4	6
10.	Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	4	6
11.	Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	4	8
12.	Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	4	8
13.	Тема 13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	4	8
	Всього	50	94

9. Індивідуальні завдання

Під час вивчення дисципліни студенти виконують індивідуальне навчально-дослідне завдання.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (далі ІНДЗ) необхідне для систематизації, закріплення теоретичних знань і набуття практичних навичок. ІНДЗ дозволяє опанувати студентам необхідними навичками при рішенні конкретних практичних завдань.

Цілями виконання ІНДЗ є: закріплення, поглиблення й узагальнення знань, отриманих студентами на теоретичних і практичних заняттях.

При виконанні ІНДЗ студент повинен продемонструвати вміння в сфері навчально-дослідної діяльності, уміння аналізу і синтезу інформаційних матеріалів по темі.

ІНДЗ виконується студентами самостійно протягом вивчення дисципліни із проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка

навчального процесу та оприлюдненні результатів під час проведення підсумкового практичного заняття по дисципліні.

Теми ІНДЗ з дисципліни Економіка сфери обслуговування

1. Традиційні показники оцінки ефективності функціонування підприємств готельного бізнесу.
2. Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
3. Класифікація послуг харчування залежно від характеру надання
4. Обґрунтування реальних інвестиційних проектів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
5. Форми реального інвестування. Інвестиційний проект.
6. Планування операційних поточних витрат готельно-ресторанного комплексу.
7. Особливості кругообігу оборотних фондів готелю. Класифікація оборотних засобів.
8. Специфіка праці колективів готельних підприємств. Показники чисельності персоналу.
9. Ефективність виробництва та якість обслуговування у ресторанному господарстві.
10. Процес планування експлуатаційної програми готельного підприємства.
11. Оптовий товарооборот ресторанного господарства. Валовий товарооборот підприємств ресторанного господарства.
12. Формування запасів на підприємствах ресторанного бізнесу.
13. Експлуатаційна (собівартість однієї послуги) та повна собівартість. Собівартість готельних послуг.
14. Витрати виробництва. Витрати обігу. Витрати організації споживання.
15. Планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
16. Система показників рентабельності.
17. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
18. Особливості процесу ціноутворення на підприємствах готельного бізнесу.
19. Загальні підходи до встановлення цін на традиційні послуги або продукти.
20. Порядок формування торгового та вільного грошового потоку готелю.

10. Методи навчання

Методи навчання: лекції з використанням сучасних інформаційних технологій, інтерактивні методи в процесі обговорення питань семінарського заняття.

Методи оцінювання: поточне оцінювання під час семінарських занять, тести, ситуаційні задачі, оцінка за реферат, ІНДЗ.

11. Методи контролю

Поточне оцінювання під час семінарських занять, контрольна робота, ситуаційні задачі, оцінка за реферат, тестовий контроль.

Навчальні дослідження студента з усіх видів виконаних робіт оцінюються кількісно відповідно до шкали, наведеної у «Тимчасовому положенні про організацію навчального процесу в кредитно-модульній системі підготовки фахівців» в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.

Підсумковий контроль проводиться в усній формі у вигляді екзамену.

Питання до підсумкового контролю

1. Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності.
2. Елементи індустрії гостинності.
3. Ринок готельних послуг.
4. Особливості діяльності підприємств готельного бізнесу.
5. Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства.
6. Сфера громадського харчування як підгалузь народного господарства.
7. Громадське харчування як підгалузь торгівлі.
8. Функції підприємства ресторанного господарства.
9. Особливості функціонування підприємств ресторанного господарства.
10. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг.
11. Класифікація підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
12. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
13. Концепція управління на базі використання KPI (key performance indicator).
14. Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
15. Класифікація основних фондів.
16. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
17. Первісна, відновлювальна та залишкова вартість.
18. Групування основних фондів за різними класифікаційними ознаками.
19. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фізичний та моральний знос основних фондів.
20. Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства. Класифікація інвестицій підприємства.
21. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

22. Розробка фінансового плану бізнес-плану інвестиційного проекту.
23. Планування показників операційних доходів готельно-ресторанних комплексів.
24. Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Фактори, що визначають їх обсяг.
25. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства.
26. Показники оцінки ефективності управління оборотними коштами підприємств готельної та ресторанної сфери.
27. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів. Нормування оборотних фондів. Методи нормування оборотних засобів.
28. Особливості праці робітників підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
29. Характеристика трудових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
30. Продуктивність праці: сутність, значення та методи розрахунку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
31. Організація оплати праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
32. Сутність експлуатаційної програми готелю. Розробка плану експлуатаційної діяльності.
33. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства.
34. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.
35. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів.
36. Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу.
37. Планування товарообороту та виробничої програми ресторану. Методика економічного аналізу товарообороту ресторану.
38. Поняття та характеристика плану товарного забезпечення ресторанного закладу.
39. Методичні основи визначення потреби ресторанного закладу в сировині та товарах.
40. Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу.
41. Зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства.
42. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають.
43. Особливості та структура собівартості продукції ресторану.
44. Структура собівартості продукції ресторанного господарства.
45. Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
46. Прибуток і рентабельність готельного господарства.
47. Доход, прибуток і рентабельність ресторанного господарства. Валовий доход підприємства. Етапи аналізу валового доходу ресторану.

48. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно- ресторанного бізнесу.

49. Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.

50. Поняття системи управління цінами та її складові елементи. Комплексна системи управління цінами та доходом.

51. Стратегічне планування як передумова здійснення фінансового планування.

52. Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

53. Цільові орієнтири діяльності підприємства та його структурних підрозділів.

54. Сутність та структура фінансового плану підприємств готельно- ресторанного бізнесу.

55. Загальні підходи до встановлення цін на традиційні послуги або продукти.

12. Критерії оцінювання результатів навчання

Поточний контроль та оцінювання виконання завдань на семінарських заняттях, оцінювання контрольних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань, тести, ситуаційні задачі.

Оцінка за шкалою ECTS	Визначення	Оцінка за національною системою	Оцінка за системою в УДПУ
A	<p>ВІДМІННО Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності, користується широким арсеналом засобів доказів своєї думки, вирішує складні проблемні завдання, схильних до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; вміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію, виявляє власне ставлення до неї, користується широким арсеналом засобів доказів своєї думки, вирішує складні проблемні завдання, схильних до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ, самостійно виконує науково-дослідницьку роботу; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої обдаровання і нахили.</p>	5 (відмінно)	90-100
B	<p>ДУЖЕ ДОБРЕ Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; висловлює стандартну аргументацію при оцінці дій, процесів, явищ; чітко тлумачить поняття; здатен самостійно опрацювати навчальний матеріал, але потребує консультації з викладачем; виконує творчі завдання.</p>	4 (добре)	82-89
C	<p>ДОБРЕ Здобувач вищої освіти знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей зв'язків між ними, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, абстрагуванням, узагальненням тощо), вміє робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь повна, правильна, логічна, обґрунтована, хоча бракує власних суджень. Здобувач здатний самостійно здійснювати основні види навчальної діяльності.</p>		75-81
D	<p>ЗАДОВІЛЬНО Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал; розуміє основоположні теорії і факти, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, застосовувати вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, самостійно користується додатковими джерелами; частково контролює власні навчальні дії; правильно використовує термінологію.</p>	3 (задовільно)	69-74
E	<p>ДОСТАТНЬО Здобувач вищої освіти має початковий рівень знань; знає близько половини навчального матеріалу, здатний повторити за зразком певну операцію, дію; описує явища, процеси без пояснень причин, з допомогою викладача здатен відтворити їх послідовність, слабо орієнтується в поняттях; має фрагментарні навички в роботі з підручником; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі; здатен давати відповіді на прості, стандартні запитання, виявляє інтерес до навчального матеріалу.</p>		60-68

13. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Враховуючи те, що питома вага оцінки кожного з видів навчальної роботи студента у підсумковій оцінці визначається виходячи із їх вагомості у теоретичній та практичній підготовці фахівця, структури та змісту навчальної дисципліни, кількість балів розподілено так:

Розподіл балів, які отримують студенти з навчальної дисципліни «Економіка сфери обслуговування» (денна форма навчання)

Змістовий модуль I							Змістовий модуль II							ІНДЗ	ПК	Сума	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	МК	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13				МК
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	15	100

Розподіл балів, які отримують студенти з навчальної дисципліни «Економіка сфери обслуговування» (заочна форма навчання)

Змістовий модуль I						Змістовий модуль II							ІНДЗ	ПК	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13			
15			15			20			15				10	15	100

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка в ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи, практики	для заліку
90–100	A	відмінно	зараховано
82–89	B	добре	
75–81	C		
69–74	D		
60–68	E	задовільно	
35–59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1–34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Рекомендована література

Основна

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 382 с.
2. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник. Київ. НУХТ, 2018. 360 с.
3. Власова Н. О., Краснокутська Н. С., Круглова О. А., Мілаш І. В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 388 с.
4. Дращиця, С. А. Електронна комерція : навч. посіб. : рек. МОН України. Львів : Новий Світ-2000, 2022. 181 с.
5. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 224 с.
6. Економіка готельного та ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / уклад. Т. І. Ткаченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2006. 193 с.
7. Економіка підприємства ресторанного господарства: опорний конспект лекцій / уклад.: В. Г. Міска, С. П. Гаврилюк. Київ : КНТЕУ, 2009. 122 с.
8. Крупельницька, І. Г. Звітність підприємств : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 231 с.
9. Мальська, М. П., Бордун О. Ю. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 246 с.
10. Мацибора В. І. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ : Каравела, 2018. 319 с.
11. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: КНТЕУ, 2006. 632 с.
12. Палеха, Ю. І., Алексеєнко К. М. Методи та засоби документування: навч.-практ. посіб. Київ : Ліра-К, 2022. 343 с.
13. Фрадинский, О. А. Основи оподаткування: навч. посіб. Львів: Новий світ2000, 2020. 339 с.
14. Яркіна, Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб.: Вид. 2-ге, переробл. і доп. Київ. Ліра-К, 2019. 595 с.

Додаткова

1. Білорус, Т. В. Управління персоналом: 800+ запитань та відповідей : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2021. 319 с.
2. Лепський, В. В. Управління підприємством в умовах трансформаційної економіки: Теоретико-методичні засади управління підприємством : монографія : у 3 ч.. Ч. 1. Одеса : Лерадрук, 2016. 206 с.

3. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес-менеджмент: навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі : збірник наукових праць. Київ : КДТЕУ, 2000. 318 с.
6. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
7. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах : збірник наукових праць / ред. кол. М. І. Пересічний, О. Ю. Завадинська, В. М. Кравченко. Київ : КНТЕУ, 2004. 208 с.