

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ЕКОНОМІКА І АНАЛІЗ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ
ПІДПРИЄМСТВ:**

Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи
здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа» денної форми навчання

МИКОЛАЇВ
2021

УДК 640.43-029.33
Е45

Рекомендовано до друку рішенням методичною комісією факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 27.04.2021р., протокол №8

Укладач: І. О. Мельник

Рецензенти:

Стройко Т.В. – д.е.н., професор, завідувач кафедри економіки та міжнародних економічних відносин Миколаївського національного університету ім. В.О. Сухомлинського

Вишневська О.М. – д.е.н., професор, декан обліково-фінансового факультету Миколаївського національного аграрного університету

© Миколаївський національний
аграрний університет, 2021
© Мельник І.О. 2021

ЗМІСТ

ТЕМА 1. РОЛЬ І МІСЦЕ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У СФЕРІ ПОСЛУГ	8
ТЕМА 2. МЕХАНІЗМ ВНУТРІШНЬОГО ЕКОНОМІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	9
ТЕМА 3. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ. ПЛАНУВАННЯ ТА НОРМУВАННЯ МАТЕРІАЛЬНИХ ЗАПАСІВ ТА ІНЖЕНЕРНИХ РЕСУРСІВ	12
ТЕМА 4. ОСНОВНІ ФОНДИ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ ТА ЇХ ВІДТВОРЕННЯ	14
ТЕМА 5. ТРУДОВІ РЕСУРСИ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ, ЕФЕКТИВНІСТЬ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ	16
ТЕМА 6. МАТЕРІАЛЬНЕ СТИМУЛЮВАННЯ ПРАЦІ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ	18
ТЕМА 7. ЕКСПЛУАТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ГОТЕЛІВ. ПЛАНУВАННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЮ ТА ЇГО СТРУКТУРНИХ ПІДРОЗДІЛІВ	19
ТЕМА 8. ПЛАНУВАННЯ ТОВАРООБОРОТУ І ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ РЕСТОРАНУ ТА ЇГО СТРУКТУРНИХ ПІДРОЗДІЛІВ	22
ТЕМА 9. ФІНАНСОВІ РЕСУРСИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ, ДЕЖЕРЛА ЇХ ФОРМУВАННЯ ТА НАПРЯМКИ ВИКОРИСТАННЯ	24
ТЕМА 10. АНАЛІЗ І ПЛАНУВАННЯ ДОХОДІВ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ	26
ТЕМА 11. ПЛАНУВАННЯ ПОТОЧНИХ ВИТРАТ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ. СОБІВАРТІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ	29
ТЕМА 12. ЦІНОУТВОРЕННЯ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ	31

ТЕМА 13. АНАЛІЗ І ПЛАНУВАННЯ ПРИБУТКУ ТА РЕНТАБЕЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ	32
ТЕМА 14 ЕФЕКТИВНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.	34

I. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Головною метою самостійної роботи здобувачів вищої освіти є закріплення та систематизація 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.

Самостійна робота здобувачів вищої освіти із дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» складається з підготовки до практичних занять та підготовки індивідуальних завдань відповідно до програми курсу та тематики практичних занять.

У результаті вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти повинні

знати:

- економічну суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- сутність і структуру виробничо-експлуатаційної програми готельних підприємств як плану з відпуску та реалізації основних та додаткових готельних послуг;
- методи оцінки якості готельно-ресторанних послуг, основних виробничих фондів і матеріально-технічних ресурсів ринковій економіці;
- структуру та показники ефективності використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- рух грошових коштів у готельно-ресторанних підприємствах;
- шляхи підвищення ефективного використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- основні показники продуктивності праці персоналу готельно-ресторанних підприємств;
- основні форми і системи оплати праці, що застосовується в готельно-ресторанних підприємствах;
- про економічну суть інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- про економічний механізм формування і розподілу доходу готельно-ресторанних підприємств;
- структуру цін на продукт готельно-ресторанних підприємств;
- поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- основні заходи щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків готельних та ресторанних підприємств;

вміти:

- аналізувати основні складові готельних та ресторанних послуг;
- оцінювати функціонування підприємства готельно-ресторанного бізнесу на ринку;
- розрахувати показники експлуатаційної програми готельних підприємств;
- складати план товарообороту та продуктивного балансу;
- оцінювати економічну ефективність виробничої діяльності ресторанних підприємств;

- оцінювати внутрішнє та зовнішнє середовище підприємства готельно-ресторанного бізнесу;
- оцінювати основні виробничі фонди готельно-ресторанних підприємств;
- визначити фізичний і моральний знос основних фондів готельно-ресторанних підприємств;
- розраховувати показники ефективності використання оборотних коштів підприємства готельно-ресторанного бізнесу;
- відображати фінансові ресурси готельно-ресторанних підприємств в балансі;
- оцінювати ефективність використання персоналу готельних і ресторанних підприємств;
- оцінювати ефективність інновацій;
- проводити калькуляцію собівартості ресторанної продукції;
- аналізувати ліквідність балансу готельно-ресторанних підприємств;
- аналізувати ризики та визначити ризикові події, що притаманні діяльності готельно-ресторанним підприємствам.

Методичні рекомендації використовують для роботи над навчальним матеріалом, коли тему курсу або її частину винесено для самостійного вивчення, здобувач вищої освіти пропустив заняття, тема не розглядалася на лекції, а також для самостійної підготовки до рейтингової атестації, семестрового екзамену.

Самостійній роботі здобувачів вищої освіти передують лекції, на яких розглядаються базові та проблемні питання курсу. Після цього здобувачі вищої освіти повинні ознайомитися з основними розділами кожної теми згідно з програмою курсу за літературними джерелами та науково-методичними виданнями.

Для раціональної організації самостійної роботи здобувач вищої освіти повинен вміти розподілити свій час між аудиторною та поза аудиторною роботою.

Аудиторна робота включає вивчення питань під час лекцій, проведення практичних занять та заліку, позааудиторна робота – це виконання індивідуальних завдань, вивчення матеріалів підручників та методичних матеріалів дистанційного навчання.

Необхідною для здобувачів вищої освіти є розробка календарного плану роботи з вивчення окремих питань з урахуванням часу на пошук потрібного матеріалу.

Форми самостійної роботи. Однією з форм самостійної роботи здобувачів вищої освіти є вивчення літературних джерел, періодичних видань, чинної законодавчої та нормативної бази. Здобувач вищої освіти повинен виконати письмово всі завдання і відповісти на всі запитання, викладені у методичних рекомендаціях, особливу увагу приділяючи ключовим положеннями термінам. Згідно з графіком консультацій здобувач вищої освіти подає викладачеві виконану роботу на задану або пропущену тему і відповідає на запитання.

Наступною формою самостійної роботи є підготовка до практичних занять, яка починається після опрацювання лекційного матеріалу. Студент повинен уважно вивчити теоретичні положення теми, ознайомитися з методикою проведення заняття у формі круглого столу, семінару, диспуту чи рольової гри.

Одним із завдань практичних занять є контроль за опануванням матеріалу.

Головною метою рубіжного контролю самостійної роботи є визначення ступеня засвоєння всього теоретичного матеріалу або тільки певної частини, що винесена на самостійне вивчення.

Формою самостійної роботи є виконання індивідуальних завдань. Завершальною формою самостійної роботи є підготовка до екзамену з курсу. Ця форма пов'язана із систематичним вивченням лекційного матеріалу, питань, розглянутих на практичних заняттях, а також проблемних питань, розглянутих самостійно. Екзаменаційні білети складено за методикою, що дозволяє комплексно оцінити засвоєні знання та практичні навички.

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти. Для визначення рівня успішності використовується система комплексної діагностики знань, зорієнтована на стимулювання систематичної аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Запровадження нової системи передбачає підвищення зацікавленості здобувачів вищої освіти до вивчення навчального матеріалу, дає можливість більш об'єктивно оцінити рівень їх знань.

В оцінці знань, крім повноти розкриття питання, враховується: логічність мислення, послідовність викладення матеріалу, культура мови, посилення на літературні джерела, користування технічними засобами у підготовці матеріалу, грамотність аналізу та обґрунтованість висновків з опрацьованої теми тощо.

Форми контролю. Важливим для навчання та формування навичок самостійної роботи здобувачів вищої освіти є контроль їх знань, що здійснюється викладачем.

Контроль повинен охоплювати всі види самостійної роботи. Для проведення поточного контролю знань можуть бути використані такі його види:

- фронтальне опитування з ключових питань;
- рецензування відповіді товаришів під час індивідуального опитування;
- оцінювання індивідуальних завдань, підготовлених самостійно у письмовій формі;
- тестування.

Критерії оцінювання різних типів контролю розробляє керівник курсу та ухвалює кафедра як документ НМКД відповідно до прийнятої системи діагностики знань здобувачів вищої освіти.

ТЕМА 1. РОЛЬ І МІСЦЕ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У СФЕРІ ПОСЛУГ

Здобувачі вищої освіти повинні засвоїти сутність готельно-ресторанного господарства як виду економічної діяльності сфери послуг та галузі економіки. Потрібно звернути увагу на те, що функціонування готельно-ресторанного господарства має певні особливості, які відрізняють цю галузь від галузей торгівлі, промисловості, а саме: наявність виробничої діяльності з виготовлення продукції власного виробництва та передпродажної підготовки купівельних товарів, наявність торговельної діяльності з реалізації продукції власного виробництва і купівельних товарів, наявність організації обслуговування споживачів з організацією дозвілля або без нього – в ресторанному господарстві, наявність експлуатаційної діяльності – в готельному господарстві. Здобувачам вищої освіти належить засвоїти ці відмінності і дослідити роль готельно-ресторанного господарства у розвитку ринкової економіки України, у забезпеченні соціальних потреб населення.

Під час вивчення необхідно звернути увагу на те, що готельно-ресторанне господарство має важливе соціально-економічне значення в розвитку економіки України. Економічна роль готельно-ресторанного господарства визначається його внеском у макроекономічні показники розвитку країни.

Питання для самостійного вивчення:

1. Економічне значення готельного та ресторанного господарства.
2. Основні вимоги до діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
3. Державне регулювання діяльності підприємств в галузі.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Підприємство планує будівництво готелю загальною площею 1400 кв. м. Визначте проектну вартість будівництва, якщо відомо, що на один номер припадає 26 кв. м загальної площі при загальній кількості 34 номери. Витрати визначаються з розрахунку 210 тис. грн. на одиницю номерного фонду. Площа, необхідна під організацію конференц-зали, становить 25% від житлового фонду, витрати на будівництво – 14000 грн. на 1 кв. м. Витрати на освоєння решти площі складають 11000 грн. на 1 кв. м.

Завдання №2.

Готель має площу 8000 кв. м, номерний фонд – 140 номерів, середня площа кімнати – 22 кв. м. Потенційний середньорічний дохід від номера складає 620 000 грн. Визначте розмір упущеної вигоди від продажу номерного фонду за рік функціонування, якщо у міжнародній практиці проектна площа номерного фонду такої готелю складає до 80% від загальної площі.

Питання для самоконтролю:

1. Визначте предмет, мету та завдання дисципліни «Економіка готелів і ресторанів».
2. Назвіть та охарактеризуйте функції готельного та ресторанного господарства.
3. Сформулюйте та поясніть роль готельного та ресторанного господарства в економіці України.
4. Охарактеризуйте сучасні тенденції розвитку готельного та ресторанного господарства в Україні.
5. Назвіть та охарактеризуйте головні елементи ринку готельно-ресторанного господарства, інфраструктури ринку та їх взаємозв'язку.
6. Розкрийте сутність поняття соціально-економічної ефективності діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
7. За якими показниками аналізують стан розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні?
8. Які основні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу?

ТЕМА 2. МЕХАНІЗМ ВНУТРІШНЬОГО ЕКОНОМІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Здобувачі вищої освіти повинні засвоїти, що підприємства готельного та ресторанного господарства, діючи в системі ринкових відносин, водночас є суб'єктами і об'єктами відносин. Підприємства готельно-ресторанного господарства як суб'єкти економічних відносин ринку послуг здійснюють торговельно-виробничу, комерційну та інші види господарської діяльності, не заборонені законодавством, з метою отримання прибутку. Підприємство як самостійний господарюючий статутний суб'єкт і як юридична особа має права в галузі планування, управління ресурсами (матеріальними, трудовими та фінансовими), у розпорядженні доходами, прибутком тощо. Ринкова економіка передбачає різноманітні види підприємств за формами власності, формами господарювання, за функціональною ознакою, за розміром тощо. Здобувач вищої освіти повинен добре засвоїти класифікацію видів підприємств ресторанного господарства за найбільш важливими ознаками, знайти економічні особливості утворення та функціонування підприємств різних форм власності та організаційно-правових форм діяльності. Здобувачам вищої освіти варто ознайомитись із сучасними організаційними структурами в готельному та ресторанному господарстві, їх роллю у підвищенні ефективності господарської діяльності

підприємств галузі.

Важливим елементом господарського механізму підприємств готельно-ресторанного господарства є аналіз їх господарської діяльності. Слід ознайомитися з методичними основами аналізу господарської діяльності, зокрема з системою аналітичних показників, які використовуються на цих підприємствах, з основними методами та джерелами інформаційного забезпечення аналізу господарської діяльності підприємств. Важливими складовими цієї теми є планування і прогнозування. Здобувачам вищої освіти варто засвоїти особливості планування основних груп показників, що характеризують результативність господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Варто звернути увагу на методи прогнозування попиту на послуги підприємств готельно-ресторанного господарства з урахуванням товарно-групової структури попиту та періоду прогнозування. Особливу увагу слід приділити методу з розрахунком коефіцієнта еластичності.

Питання для самостійного вивчення:

1. Фактори, що впливають на пропозицію готельних послуг та ресторанної продукції.
2. Фактори формування попиту на ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Для відкриття кафе швидкого харчування компанія провела маркетингові дослідження з метою виявлення рівня попиту. В результаті чого було опитано 200 осіб. Генеральна сукупність складає 35 тис. осіб. Середня ціна одного відвідування 250 грн. На запитання «Як часто Ви відвідуєте кафе?» Були отримані такі відповіді: щоденно – 18 осіб, раз на тиждень – 27 осіб, раз на місяць – 43 особи, раз на півроку – 35 осіб, раз на рік – 23 особи, не відвідую – 54 особи. Визначте ємність ринку в натуральному і вартісному вираженні.

Завдання №2.

Розрахуйте індекси цін на основні послуги готелю по сегментам туристичних потоків та визначте характер попиту на послуги, використовуючи коефіцієнти цінової еластичності попиту і темпи зміни відповідних показників за даними таблиці.

Таблиця – Вихідні дані до задачі

Показники	Одиниці виміру	Минулий рік	Звітний рік
1. Дохід від проживання іноземних туристів, у тому числі	Тис. грн.		
- Організованих туристів		524,1	618,9
- Індивідуалів		342,7	467,8
2. Доход від проживання вітчизняних туристів	-//-	59,5	60,7
3. Чисельність обслуговування іноземних туристів, у тому числі:	Осіб		
- Організованих туристів		1050,0	1133,0
- Індивідуалів		13381,0	11930,0
4. Чисельність обслуговуваних туристів з України	-//-	3200,0	4460,0
5. Середня тривалість перебування іноземних організованих туристів	Днів	6,0	8,0
6. Середня тривалість перебування іноземних туристів-індивідуалів	-//-	5,0	8,0
7. Середня тривалість перебування туристів з України	-//-	4,0	5,

Питання для самоконтролю:

1. Що являє собою підприємство готельного і ресторанного господарства як об'єкт та суб'єкт ринкових відносин?
2. Які основні напрямки діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства?
3. Назвіть та дайте характеристику основним видам підприємств готельно-ресторанного господарства за різними ознаками.
4. Визначте поняття господарського товариства та охарактеризуйте його основні види.
5. Розкрийте поняття акціонерного товариства.
6. Визначте види підприємств готельно-ресторанного господарства в залежності від рівня агрегації.
7. Розкрийте основні етапи розробки стратегії підприємства готельно-ресторанного господарства.
8. Охарактеризуйте принципи планування.
9. Розкрийте класифікацію планів, що розробляються на підприємстві готельного та закладах ресторанного господарства.
10. Проведіть класифікацію методів планування та охарактеризуйте кожний метод.

11. Розкрийте сутність, задачі та принципи планування.

12. Перерахуйте форми обов'язкової статистичної звітності.

ТЕМА 3. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ. ПЛАНУВАННЯ ТА НОРМУВАННЯ МАТЕРІАЛЬНИХ ЗАПАСІВ ТА ІНЖЕНЕРНИХ РЕСУРСІВ

Здобувачі вищої освіти повинні знати, що торговельно-виробнича та експлуатаційна діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства здійснюється на базі економічних ресурсів, які включають матеріальні, трудові та фінансові ресурси. Вони розглядаються у системі як елементи ресурсного потенціалу.

Доцільно також засвоїти форми економічного взаємозв'язку окремих елементів ресурсного потенціалу підприємства та окремих його підрозділів, характер та особливості форм використання ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства.

Особливу увагу слід приділити оптимальному співвідношенню ресурсів, оцінці ефективності та повноті використання окремих економічних ресурсів. Потрібно розглянути сутність матеріальних оборотних фондів і фондів обертання підприємств готельно-ресторанного господарства; показників оцінки забезпеченості підприємств оборотними фондами і матеріальними фондами обертання, порядок їх розрахунку та показники аналізу ефективності їх використання.

Питання для самостійного вивчення:

1. Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції. Класифікація товарних запасів.
2. Поняття нормативу запасів.
3. 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.
4. Визначення обсягу та структури надходження сировини і товарів на підприємства ресторанного господарства.
5. Шляхи підвищення ефективності використання товарно-сировинних ресурсів.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Річна потреба ресторану «Флорида» у сировині становить 980 тис. грн., ціна сировини – 560 грн./т, середньорічні витрати на зберігання одиниці

матеріальних ресурсів – 25 грн./т, середня вартість розміщення одного замовлення – 39 грн. Визначте оптимальний обсяг замовлення протягом року, період між черговими поставками, середній розмір поточного запасу та витрати підприємства, пов'язані з його зберіганням та розміщенням замовлень на постачання сировини в цілому.

Завдання №2.

У першому кварталі готель «Вітязь» реалізував послуг на 460 тис. грн, середньоквартальні залишки оборотних коштів становили 36 тис. грн. У другому кварталі обсяг реалізації готельних послуг зростає на 11 %, а час одного обороту оборотних коштів буде скорочено на один день.

Визначте:

- 1) коефіцієнт оборотності оборотних коштів і час одного обороту в днях за перший квартал;
- 2) коефіцієнт оборотності оборотних коштів та їх абсолютну величину у другому кварталі;
- 3) вивільнення оборотних коштів у результаті скорочення тривалості одного обороту оборотних коштів.

Завдання №3.

Визначте показники оборотності оборотних засобів та їх відносне вивільнення, якщо при запланованому наданні готельних послуг 80 тис. грн і нормативі оборотних засобів 10 тис. грн фактично готелем було надано послуг на суму 95 тис. грн.

Завдання №4.

Балансовий прибуток готелю у звітному році становив 4 млн грн при середньорічній вартості основних фондів 5,5 млн грн і середньому залишку оборотних засобів 6,2 млн грн. У попередньому році середній залишок оборотних засобів дорівнював 6,45 млн грн. Оцініть вплив використання оборотних засобів на рівень рентабельності готелю у звітному році.

Питання для самоконтролю:

1. Дайте визначення економічних ресурсів та ресурсного потенціалу підприємств готельного та ресторанного господарства.
2. Охарактеризуйте складові елементи ресурсного потенціалу підприємств галузі.
3. Назвіть та поясніть показники оцінки сукупного ресурсного потенціалу підприємств готельного та ресторанного господарства.
4. Назвіть та поясніть критерії та показники ефективності використання економічних ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства.
5. Дайте визначення матеріальних оборотних фондів та фондів обертання підприємств готельно-ресторанного господарства.
6. Охарактеризуйте загальні та окремі показники ефективності використання основних фондів підприємств готельного та ресторанного господарства.

7. Охарактеризуйте матеріально-технічну базу підприємств готельно-ресторанного господарства.

ТЕМА 4. ОСНОВНІ ФОНДИ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ ТА ЇХ ВІДТВОРЕННЯ

Здобувачам вищої освіти доцільно звернути увагу на характеристики матеріально-технічної бази, основних фондів підприємств готельно-ресторанного господарства, класифікацію їх за різними класифікаційними ознаками. Вивченню підлягають поняття первісної, залишкової, відновлювальної, середньорічної та балансової вартості основних фондів, фізичного та морального зносу та факторів, які впливають на цей процес, методів нарахування амортизації, що застосовуються на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Обов'язковим є розгляд методів розрахунку середньорічної вартості основних фондів, показників, що характеризують рух основних фондів на підприємствах готельно-ресторанного господарства, а саме: коефіцієнти оновлення, вибуття, придатності, зносу тощо. Для оцінки ефективності використання основних фондів на підприємстві використовуються такі показники: фондодіддача, фондоемність, фондооснащеність, фондоозброєність, коефіцієнт ефективності використання основних фондів, рентабельність основних фондів, інтегральні показники ефективності використання основних фондів. Здобувачам вищої освіти слід засвоїти методику розрахунку цих показників та особливості їх застосування.

Питання для самостійного вивчення:

1. Стан і тенденції розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів. Методика оцінки середньої вартості основних фондів підприємств.
2. Визначення ефективності будівництва та реконструкції підприємства ресторанного господарства і готелів.
3. Шляхи підвищення економічної ефективності використання матеріально-технічної бази та основних фондів.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Розрахуйте коефіцієнт вибуття, коефіцієнт росту, коефіцієнт відновлення основних фондів, якщо їх вартість на початок року становить 10 000 тис. грн., на кінець року – 10 400 тис. грн., надійшло – 1 000 тис. грн., вибуло – 600 тис. грн.

Завдання №2.

Визначте основні показники ефективності використання основних

виробничих фондів (прибуток, валову продукцію, фондівдачу, фондомісткість, рівень рентабельності фондів, термін окупності капіталовкладень) в ресторані «Світлана» за такими даними: повна собівартість продукції – 5 000 тис. грн.; рівень рентабельності – 50 %; вартість основних виробничих фондів – 21 000 тис. грн.

Завдання №3.

Три роки тому готельне підприємство придбало та ввело у дію обладнання початковою вартістю 75 тис. грн. Середньорічний темп приросту продуктивності праці по підприємству становить 1,9 %, сума щорічного зносу обладнання – 11,25 тис. грн. Визначте відновну вартість діючого обладнання з урахуванням його зносу.

Завдання №4.

Визначте доцільність проведення капітального ремонту хлібопечі, якщо її залишкова вартість становить 22 тис. грн., витрати на проведення ремонту – 13 тис. грн. Річна сума поточних витрат, пов'язаних з експлуатацією відремонтованого обладнання, становитиме 5,5 тис. грн., продуктивність обладнання – 15 кг/год. Простої обладнання у ремонтному обслуговуванні протягом року – 36 днів. Вартість нового обладнання становитиме 120 тис. грн., поточні витрати, пов'язані з його експлуатацією за рік – 3,8 тис. грн., продуктивність нового обладнання – 20 кг/год. Простої нового обладнання у ремонтному обслуговуванні – 22 дні.

Завдання №5.

Визначте узагальнюючі показники ефективності використання основних виробничих фондів ресторану «Едельвейс», якщо середньорічна вартість об'єктів склала 17451 тис. грн. Підприємством реалізовано товарів на суму 52300 тис. грн. Середньоспискова чисельність персоналу налічується 212 осіб. Витрати обігу на реалізацію товарів склали суму в 48600 тис. грн. Як зміниться ситуація в ресторані, якщо додатково залучать до реалізації ще 10 осіб, при цьому обсяги реалізованих товарів зростуть на 2%? Охарактеризуйте отримані показники.

Питання для самоконтролю:

1. Наведіть та поясніть класифікаційні ознаки основних фондів підприємств готельного та ресторанного господарства.
2. Розкрийте види оцінки основних фондів підприємств готельно-ресторанного господарства.
3. Назвіть та поясніть показники оцінки ефективності використання основних фондів на підприємствах.
4. Наведіть алгоритм розрахунку показників інтенсивності відновлення основних фондів.
5. Розкрийте завдання та методичні підходи до аналізу обсягів та динаміки основних фондів.
6. Розкрийте завдання та методичні підходи до аналізу стану та складу

основних фондів.

7. Сформулюйте особливості оцінки ефективності використання основних фондів на підприємствах готельного та ресторанного господарства.
8. Назвіть резерви, які можна задіяти для підвищення ефективності використання основних фондів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

ТЕМА 5. ТРУДОВІ РЕСУРСИ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ, ЕФЕКТИВНІСТЬ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ

Вивчення цієї теми слід здійснювати згідно з наступними основним напрямками: склад та рух персоналу на підприємствах готельно-ресторанного господарства, продуктивність та ефективність праці, динаміка зміни фонду оплати праці та середньої заробітної плати, матеріальне стимулювання працівників, вплив трудових факторів на результативність господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Здобувачам вищої освіти варто звернути увагу на особливості складу трудових ресурсів на підприємствах готельного та ресторанного господарства, вивчити їх класифікацію за різними класифікаційними ознаками.

Розгляду підлягають показники продуктивності праці в готельному та ресторанному господарстві, в тому числі продуктивність праці окремих груп працівників. На особливу увагу заслуговує вивчення впливу трудових факторів на динаміку зміни показників господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. В якості факторної ознаки, як правило, виступають показники чисельності та продуктивності праці персоналу, а в якості результативної ознаки – товарооборот та прибуток.

Питання для самостійного вивчення:

1. Вихідні передумови, цілі та завдання управління трудовими ресурсами підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.
2. Поняття продуктивності та ефективності праці в готельному та ресторанному господарстві.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Розрахуйте кількість покоївок денних змін при 40 годинному робочому тижні для готелю з номерним фондом 120 номерів середньою площею номера 16 кв. м при нормі прибирання 40 хвилин. Коефіцієнт невиходу на роботу – 1,3.

Завдання №2.

Розрахуйте показники руху персоналу підприємства, якщо відомо, що середньооблікова чисельність працівників складає 435 осіб. Прийнято на роботу 29 осіб, звільнено 35 осіб.

На підставі наведених по готелю показників розрахуйте: продуктивність

праці в кошторисній оцінці; продуктивність праці в натуральному виразі; комплексний показник динаміки ефективності праці. Вихідні дані наведені в таблиці.

Таблиця – Вихідні дані

Показники	Одиниці виміру	Звітний рік	Розрахунковий рік
Обсяг наданих послуг (без ПДВ і готельного збору)	Тис. грн.	3611	4111
Надано ліжко/місць	Ліжко/місць	41600	41629
Середньооблікова чисельність працівників	Осіб	213	215

Завдання №3.

Обчисліть приріст обсягу наданих послуг з розміщення за рахунок підвищення продуктивності праці і чисельності персоналу на підставі показників, наведених у таблиці:

Таблиця – Вихідні дані

Показники	Одиниці виміру	За планом	Фактично	Темп росту, %
Обсяг наданих послуг (без ПДВ)	Тис. грн.	8000	8500	
Чисельність персоналу	Осіб	251	253	

Питання для самоконтролю:

1. Розкрийте сутність та особливості праці в готельному та ресторанному господарстві.
2. У чому полягає сутність трудових ресурсів підприємств готельно-ресторанного господарства?
3. Охарактеризуйте склад трудових ресурсів та джерела їх формування на підприємствах готельного та ресторанного господарства.
4. Назвіть та поясніть форми та методи формування трудових ресурсів.
5. Дайте визначення ефективності та продуктивності праці на підприємствах готельного та ресторанного господарства.
6. Охарактеризуйте фактори, що впливають на продуктивність праці окремих категорій працівників підприємств готельного та ресторанного господарства.
7. Охарактеризуйте фактори та сформулюйте головні напрямки підвищення ефективності використання трудових ресурсів галузі.
8. Якими є основні резерви підвищення продуктивності праці в готельному та ресторанному господарстві?

ТЕМА 6. МАТЕРІАЛЬНЕ СТИМУЛЮВАННЯ ПРАЦІ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ

Здобувачі вищої освіти повинні засвоїти організацію матеріального стимулювання праці працівників на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства, принципи організації матеріального стимулювання працівників в умовах ринкових відносин.

Потрібно звернути увагу, на форми державного регулювання заробітної праці працівників готелів і ресторанів; показники з праці та заробітної плати, їх взаємозв'язок та взаємозалежність.

Особливу увагу необхідно приділити питанню аналізу і плануванню чисельності працівників готелів і ресторанів, фонду оплати працівників готелів і ресторанів, продуктивності праці та середньої заробітної плати.

Питання для самостійного вивчення:

1. Аналіз і планування продуктивності праці працівників готелів і ресторанів.
2. Аналіз та планування середньої заробітної плати працівників готелів і ресторанів.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Розрахуйте заробітну плату працівників за погодинно-преміальною системою та загальний місячний фонд оплати праці, якщо місяць включав 10 вихідних днів та 2 святкових дні.

Таблиця – Вихідні дані до задачі

Показники	Працівники				
	А	Б	В	Г	Д
Сума посадового окладу, грн.	4900	5600	5200	4900	5600
Кількість лікарняних днів, дні	9	5	-	3	-
Нарахована премія, %	-	7	10	7	10

Примітка: розмір премії за погодинно-преміальною системою нараховується у відсотках від суми посадового окладу.

Завдання №2.

Визначте заробітну плату за відрядно-преміальною системою та загальний фонд оплати праці за місяць на основі даних, наведених в таблиці.

Таблиця – Вихідні дані до задачі

Показники	Працівники				
	1	2	3	4	5
Кількість реалізованих послуг	5	6	8	5	3
Середня розцінка за одиницю послуги, грн.	400	400	400	400	400
Нарахована премія, %	15	10	20	10	5

Завдання №3.

Визначте заробітну плату працівників за відрядно-прогресивною системою та загальний фонд оплати праці за місяць, якщо планова реалізація готельно-ресторанних послуг за даний період – 10 од. Середня розцінка за одиницю послуги – 400 грн. Протягом місяця одним працівником було реалізовано 20 послуг, другим працівником – 23 послуги, третім працівником – 10 послуг, четвертим працівником – 7 послуг і п'ятим працівником – 11 послуг. Розмір підвищеної розцінки більше звичайної на 40%.

Завдання №4.

Місячний оклад повара становить 5200 грн. У звітному місяці він має відпрацювати 24 дні, але йому було надано відпустку без збереження утримання строком на 3 дні. З фонду матеріального заохочення нараховано премію в розмірі 25% фактичного заробітку. Обчисліть місячну заробітну плату повара.

Питання для самоконтролю:

1. У чому полягає сутність матеріального стимулювання працівників у підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства?
2. Назвіть форми та системи оплати праці працівників готелів і ресторанів.
3. Розкрийте поняття та склад фонду оплати праці підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.
4. Назвіть та поясніть показники оцінки руху, складу та укомплектованості персоналу підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте показники ефективності використання трудових ресурсів та фонду оплати праці підприємств.
6. Розкрийте методи планування трудових ресурсів та фонду оплати праці підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

ТЕМА 7. ЕКСПЛУАТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ГОТЕЛІВ. ПЛАНУВАННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЮ ТА ЙОГО СТРУКТУРНИХ ПІДРОЗДІЛІВ

В ринкових умовах господарювання чільне місце у плануванні відпуску та реалізації основних і додаткових послуг підприємствами готельного господарства посідає експлуатаційна програма. Тому здобувачам вищої освіти необхідно звернути увагу на основні показники експлуатаційної програми готелів, а саме: натуральні – обсяг наданих послуг у людино-днях, кількість обслужованих осіб та витрати матеріальних ресурсів у відповідних одиницях виміру; вартісні – загальна сума виручки від реалізації всіх видів послуг у національній валюті, сума витрат, пов'язаних з наданням послуг, прибуток готелю; кількісні – кількість наданих послуг, чисельність працівників, ліміти

фонду заробітної плати, розміру витрат; якісні – витрати матеріальних ресурсів на одну послугу, коефіцієнт використання пропускної здатності готелю, собівартість послуг, рівень рентабельності. Експлуатаційну потужність підприємства готельного господарства характеризують наступні показники: одночасна місткість, пропускна спроможність, коефіцієнт завантаженості готелю.

Здобувачам вищої освіти необхідно приділити увагу особливостям планових розрахунків обсягу основних і додаткових послуг. Наприкінці теми вивчається питання оптимізації експлуатаційної програми згідно зі стратегією розвитку підприємства готельного господарства, визначення обсягів надання послуг у точці беззбитковості, мінімальної та нормальної рентабельності.

Питання для самостійного вивчення:

1. Склад пропозиції й обсягу реалізації послуг підприємств сфери гостинності.
2. Сутність та методика розрахунку показників виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Розрахуйте середній розмір знижки номерів категорії «Люкс» за березень за умови, що 10 номерів \ днів було продано по акції «Сімейні цінності» –знижка 20%, 9 номерів \ днів було продано по туристських бонусах «Вояж +» – знижка 10% і 4 номери \ дня було продано по преїскурантній вартості 6000 грн.

Завдання №2.

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. Визначте можливу пропускну спроможність готелю.
2. Визначте час простою номерного фонду (людино-днів) із різних причин (капітального ремонту; поточного ремонту; санітарної обробки номерів; інших)
3. Визначте пропускну спроможність готелю.
4. Визначте планову пропускну спроможність готелю.
5. Визначте коефіцієнт завантаження готелю в звітному році.
6. Складіть пояснювальну аналітичну записку, в якій надайте оцінку фактичному використанню пропускної спроможності готелю і сформулюйте 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-діб. Середня тривалість перебування гостя – 6 діб.

Завдання №3.

Керівництво цілорічного готелю «Спорт» планує максимізувати обсяг надання послуг за рахунок підвищення ефективності використання існуючої матеріально-технічної бази.

Номерний фонд, всього – 255 номерів, у тому числі однокімнатних одномісних – 139, однокімнатних двомісних – 116. Обсяг послуг розміщення (проживання) – 118050 людино-діб.

1. Розрахуйте рівень завантаження готелю в поточному році.

2. Розрахуйте обсяг можливої пропозиції послуг проживання в плановому періоді, забезпечивши завантаження готелю на рівні 95%.

Розрахуйте темпи росту та приросту обсягів діяльності в плановому році в порівнянні зі звітним. Складіть пояснювальну аналітичну записку, в якій запропонуйте заходи для забезпечення комерційної стратегії підприємства.

Питання для самоконтролю:

1. Розкрийте сутність експлуатаційної діяльності підприємств готельного господарства.

2. Назвіть та поясніть показники експлуатаційної програми готелю та одиниці їх вимірювання.

3. Який порядок проведення економічного аналізу показників експлуатаційної програми готелю?

4. Охарактеризуйте зовнішні та внутрішні фактори впливу на показники виконання експлуатаційної програми готелю.

5. Охарактеризуйте основні джерела формування бази даних для аналізу показників експлуатаційної програми готелю.

6. Назвіть та поясніть основні методи розрахунку планових показників експлуатаційної програми підприємств готельного господарства.

7. Поясніть часткові показники обґрунтування обсягів надання послуг проживання у плановому періоді.

8. Які напрями оптимізації експлуатаційної програми у відповідності зі стратегією розвитку підприємства?

ТЕМА 8. ПЛАНУВАННЯ ТОВАРООБОРОТУ І ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ РЕСТОРАНУ ТА ЙОГО СТРУКТУРНИХ ПІДЗРОЗДІЛІВ

Вивчення цієї теми варто розпочинати з особливостей складу товарообороту підприємств ресторанного господарства, а саме з понять валового, роздрібного та оптового товарообороту, товарообороту по продукції власного виробництва і по купованих товарах, товарообороту по обідній і по іншій продукції, складу обідньої продукції.

Особливу увагу слід приділити економічному аналізу товарообороту та виробничої програми підприємств ресторанного господарства, який передбачає вивчення динаміки зміни обсягів випуску та реалізації продукції, складу та структури товарообороту, дослідження впливу факторів на динаміку зміни товарообороту, визначення їх кількісного впливу.

Заслужують на увагу в рамках вивчення цієї теми поняття й методи визначення комплексності випуску продукції власного виробництва, ритмічності випуску продукції впродовж року. В практиці економічного аналізу динаміки товарообороту підприємств ресторанного господарства застосовують поняття умовно-вартісного товарообороту, який дозволяє урівняти продукцію власного виробництва і купівельні товари за трудомісткістю.

Завершальним моментом цієї теми є вивчення основних методів прогнозування товарообороту: економіко-математичних, економіко-статистичних, нормативних тощо.

Питання для самостійного вивчення:

1. Поняття виробничої потужності та пропускної спроможності підприємств ресторанного господарства. Визначення ефективності їхнього використання.
2. Шляхи підвищення ефективності використання виробничої потужності та пропускної спроможності підприємств ресторанного господарства в умовах ринкових відносин.
3. Методи планування товарообороту та виробничої програми підприємства.
4. Планування товарного забезпечення роздрібного товарообороту та виробничої програми підприємств ресторанного господарства.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Визначте показники використання оборотного капіталу (коефіцієнт оборотності, коефіцієнт завантаження, тривалість обороту, рівень рентабельності оборотного капіталу), якщо виручка підприємства від реалізації продукції становила 4 400 тис. грн, вартість середньорічного залишку оборотних фондів – 550 тис. грн, прибуток підприємства – 480 тис. грн.

Завдання №2.

Визначте точку беззбитковості, якщо фактичний обсяг реалізації у звітному році склав 5877,6 тис. грн. Загальні змінні витрати становили 5763,3

тис. грн, постійні витрати склали 1713,7 тис. грн.

Завдання №3.

Плани товарообороту тісно пов'язані з показниками плану з праці. Визначте вплив чисельності працівників і продуктивності праці на зміну товарообороту підприємства в четвертому кварталі 2019 р. за такими даними:

Показники	План	Факт	Відхилення (+,-)
Товарооборот, тис. грн.	1400	1380	-20
Чисельність працівників, осіб	12	14	+2
Продуктивність праці, тис. грн.	116,67	98,57	-18

Завдання №4.

За даними таблиці проведіть порівняльний аналіз ефективності роботи двох ресторанів, які працюють в однакових умовах:

Показники	Ресторан «Мрія»	Ресторан «Аристократ»
Товарооборот, тис. грн.	2240	2450
Площа залу, м ²	380	400
Чисельність працівників, чол.	32	29
Вартість основних засобів, тис. грн.	420,2	490,5

Завдання №5.

Кафе, розташоване біля автомагістралі і орієнтоване на обслуговування автотуристів, із метою задоволення зростаючого попиту на харчову продукцію планує підвищити обсяги реалізації готових страв завдяки збільшенню виробничої потужності та ефективності її використання.

У передплановому звітному році організація виробництва в кафе характеризувалася наступними показниками, наведеними у таблиці. 1. Розрахуйте коефіцієнт використання виробничої потужності кухні в поточному році.

2. Обґрунтуйте резерви підвищення виробничої потужності кафе у плановому році та кількісно оцінити їх, якщо:

- кількість робочих днів кафе в плановому році зросте до 353;
- кухня працюватиме 12 год. на добу;
- термін простою через організаційно-технічні причини залишиться на рівні звітного року;

- середня тривалість одного виробничого циклу виготовлення страв скоротиться на 15 хв.

- *Таблиця – Вихідні дані*

Показники	Значення показників
Термін роботи кухні на добу, год.	8,0
Загальна ємність варильних котлів, л	370,0
Рівень завантаження котлів, %	80,0
Середня тривалість одного циклу варіння, хв.	185,0
Ємність першої страви, л	0,5
Простої устаткування із-за організаційно-технічних причин, хв.	60,0
Кількість робочих днів підприємства за рік	300
Кількість виробництва перших страв, тис.	374,5

Питання для самоконтролю:

1. Дайте визначення товарообороту як економічної категорії та економічного показника.
2. Охарактеризуйте види товарообороту ресторанного господарства.
3. Дайте характеристику складу товарообороту ресторанного господарства.
4. Які вироби та напівфабрикати відносяться до продукції власного виробництва?
5. Що таке «покупні» товари в підприємствах ресторанного господарства та який порядок їх відображення у складі роздрібного товарообороту підприємств ресторанного господарства?
6. Які фактори визначають обсяг, структуру та перспективи розвитку товарообороту?
7. Розкрийте послідовність та етапи аналізу товарообороту підприємств ресторанного господарства.
8. Дайте характеристику кожного етапу аналізу і методичним підходам до його здійснення.
9. Охарактеризуйте методи планування, що застосовуються при розрахунках різних варіантів плану товарообороту.
10. Розкрийте принципи управління товарооборотом.

ТЕМА 9. ФІНАНСОВІ РЕСУРСИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ, ДЕЖЕРЛА ЇХ ФОРМУВАННЯ ТА НАПРЯМКИ ВИКОРИСТАННЯ

Вивчення цієї теми розпочинається з визначення сутності та ролі фінансів підприємств готельного та ресторанного господарства. Сутність фінансів розкривається у функціях: оперативній, розподільчій та контрольній. Фінансовий механізм підприємства, який формується для управління фінансовими ресурсами, охоплює систему дій фінансових важелів, що виражаються в організації, плануванні та стимулюванні використання фінансових ресурсів. Здобувачам вищої освіти слід розглянути форми

взаємозв'язку фінансової діяльності підприємств з окремими елементами фінансового ринку – кредитним ринком, ринком цінних паперів, валютним і страховим. У процесі здійснення фінансової діяльності підприємство взаємодіє з найважливішими інститутами фінансового ринку – комерційними банками, фондовими і валютними біржами, інвестиційними фондами, пенсійним фондом, страховими компаніями тощо.

Потребує опрацювання поняття фінансових ресурсів. Необхідно розглянути особливості складу фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного господарства, визначити структуру джерел формування фінансових ресурсів підприємств галузі.

Сукупність усіх активів, що має в розпорядженні підприємство готельно-ресторанного господарства, становить його майно. Здобувачам вищої освіти варто дослідити склад майна підприємств готельно-ресторанного господарства, особливості його формування для підприємств різних форм власності та різних організаційно-правових форм господарювання.

Слід звернути увагу на джерела і порядок формування основних та оборотних коштів підприємств готельного та ресторанного господарства.

Питання для самостійного вивчення:

1. Значення фінансових ресурсів готелів й ресторанів та їх зв'язок із державним фінансовим механізмом та із складовими фінансового ринку.
2. Фінансові фонди готелів і ресторанів, порядок їх формування і напрямки використання.
3. Оцінка ефективності використання фінансових ресурсів підприємств.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Власний капітал ресторану становить 34 126 тис. грн., необоротні активи – 31 122 тис. грн., оборотні активи – 4 483 тис. грн. та витрати майбутніх періодів – 5 тис. грн. Визначте структуру авансованого капіталу.

Завдання №2.

Визначте структуру власного капіталу підприємства за наступними даними: статутний капітал – 10 978 тис. грн., пайовий капітал – 6 500 тис. грн., інший додатковий капітал – 22 007 тис. грн., резервний капітал – 1 141 тис. грн., довгострокові зобов'язання – 148 тис. грн.

Завдання №3.

Ресторан «Хуторок», власний капітал якого становить 1 360 тис. грн., взяло кредит для розширення потужностей виробництва. Сума відсотків, виплачених за кредит становить 200 тис. грн., а операційний прибуток підприємства – 785 тис. грн. Визначте доцільність залучення позичкового капіталу за критерієм

норми прибутку на власний капітал.

Завдання №4.

Оцініть необхідний обсяг залучених зовнішніх джерел фінансування готелю в плановому році за такими даними звітного року (тис. грн.):

1. Активи: основні засоби та інші поза оборотні активи – 390; товарно-матеріальні запаси – 418; грошові кошти – 98; дебіторська заборгованість – 1119.

2. Пасиви: джерела власних коштів – 650; амортизаційний фонд – 110; стійкі пасиви – 141; кредиторська заборгованість – 1115.

У прогнозованому році передбачається зростання обсягу валового доходу на 10%, сума основних засобів також зросте на 10%, обсяг власного капіталу та стійких пасивів залишиться на рівні звітного року.

Питання для самоконтролю:

1. Розкрийте сутність і роль фінансів підприємств готельного і ресторанного господарства.
2. Визначте сутність фінансових ресурсів підприємств готельного та закладах ресторанного господарства.
3. Який склад фінансових ресурсів підприємств?
4. Що являють собою активи підприємств? Які особливості їх складу у підприємствах готельно-ресторанного господарства?
5. Назвіть джерела та порядок формування основних і обігових коштів підприємств.
6. Охарактеризуйте фінансові фонди підприємств, порядок їх формування і напрямки використання.
7. Які основні показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного господарства?

ТЕМА 10. АНАЛІЗ І ПЛАНУВАННЯ ДОХОДІВ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ

Здобувачі вищої освіти повинні розкрити економічну сутність та джерела утворення доходів, види доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Слід звернути увагу на фактори, що впливають на розмір доходів готелів і ресторанів: зовнішні та внутрішні, джерела формування комерційного доходу.

Основними етапами аналізу доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства є формування інформаційної бази даних, визначення ступеня виконання планових завдань, дослідження динаміки доходу та структури за 3-5 років, кількісна оцінка впливу факторів на зміну доходу, аналіз порогу беззбитковості та запасу фінансової стійкості, а також визначення оптимізації доходу у плановому періоді.

Слід звернути увагу на розрахунок обсягу доходів підприємств по окремих видах діяльності: доходи від реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання), дохід від реалізації надання послуг (товарів), доходи від оренди, доходи від продажу матеріальних цінностей, комерційний дохід, доходи від участі в капіталі та доходи від цінних паперів, які належать підприємству; а також на відносні показники оцінки доходу, тобто рівень комерційного доходу, рівень доходності комерційного або споживчого кредиту, рівень доходності інвестиційної діяльності та рівень доходності орендних операцій. Необхідно розглянути також методи і порядок планування доходів готелів і ресторанів.

Питання для самостійного вивчення:

1. Особливості формування доходів від додаткових послуг.
2. Аналіз доходів готелів і ресторанів.
3. Шляхи оптимізації розміру доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Загальний обсяг продаж в готелі становить 20 000 номерів на рік, ціна розміщення – 800 грн., середні витрати на од. послуги розміщення – 550 грн. Маркетинговий відділ готелі запропонував в якості додаткової послуги організувати послуги няні. За розрахунками ця послуга дозволить збільшити кількість розміщених осіб на 20%, але призведе до зростання витрат на кожне замовлення на 80 грн. Визначте передбачувані зміни виручки, витрат, прибутку.

Завдання №2.

Проведіть аналіз валових доходів ресторану. Розрахуйте вплив обсягу товарообігу і середнього рівня валових доходів на зміну валового доходу ресторану. Складіть прогноз валових доходів з використанням методу ковзної середньої. Напишіть пояснювальну записку, в якій відобразите висновки за матеріалами аналізу та обґрунтувати планові показники.

Таблиця. – Аналіз валового доходу ресторану

Показник	Базовий рік	Звітний рік	Відхилення	Звітний рік у% до базисного
Товарооборот, тис. руб.	4250	7300		
Валовий дохід, тис. руб.	2160	3940		

Рівень валового доходу за попередні роки склав: перший рік -49,5%, другий – 50,0%, третій – 50,5%.

Завдання №3.

Керівництво кафе вирішило провести рекламну кампанію з просування додаткових послуг кейтерингу. За розрахунками, ця послуга дозволить збільшити додатково продаж на 20%, але призведе до зростання середніх витрат на 12%. Існуючий обсяг продажу в кафе – 3000 страв на день. Середня ціна однієї страви – 200 грн. Середні витрати – 150 грн. Визначте передбачувані зміни виручки, витрат, валового прибутку. Чи має сенс нести додаткові витрати по рекламній кампанії?

Завдання №4.

1. Розрахуйте плановий обсяг доходу (виручки) закладу ресторанного господарства від реалізації 20 нових страв.
2. Складіть пояснювальну аналітичну записку. Вихідні дані представлені в таблиці.

Таблиця – Вихідні дані

Показники	Значення показників
Собівартість страви, грн.	1200,0
Норма прибутку реалізації страв, %	15,0
Податок на додану вартість, %	20,0

Питання для самоконтролю:

1. Розкрийте поняття доходів (виручки) підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.
2. Назвіть доходи (виручку) від основної діяльності підприємств готельного господарства.
3. Назвіть доходи (виручку) від основної діяльності підприємств ресторанного господарства.
4. Розкрийте джерела формування комерційного доходу.
5. Назвіть та поясніть фактори впливу на розмір доходу (виручку) підприємств готельно-ресторанного господарства. Назвіть та охарактеризуйте етапи проведення економічного аналізу доходів(виручки) в підприємствах.
6. Охарактеризуйте показники оцінки доходів підприємств.
7. Наведіть показники оцінки комерційного доходу в підприємствах готельно-ресторанного господарства.
8. Розкрийте методи та алгоритм розрахунку доходів (виручки) в підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства.
9. Назвіть та поясніть резерви оптимізації доходу (виручки) у підприємствах.

ТЕМА 11. ПЛАНУВАННЯ ПОТОЧНИХ ВИТРАТ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ. СОБІВАРТІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ

У процесі господарської діяльності економічні ресурси підприємств споживаються у вигляді витрат. Вивчаючи це питання, варто розглянути економічну сутність операційних витрат у підприємствах готельно-ресторанного господарства, їх розподіл по групах та статтях, принципи класифікації за різними класифікаційними ознаками.

Аналіз операційних витрат у підприємствах готельного та ресторанного господарства передбачає розрахунок рівня витрат стосовно товарообороту, обсягу зміни рівня витрат, темпу зміни рівня витрат, відносної економії або перевищення витрат, визначення резервів економії та критеріїв оптимізації витрат у підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Важливим моментом є вивчення принципів та вихідних передумов планування витрат. Здобувачам вищої освіти необхідно ознайомитися з методикою планування операційних витрат по окремих статтях. Варто засвоїти шляхи зниження обсягу витрат у сучасних умовах за рахунок моніторингу факторів внутрішнього та зовнішнього середовища.

Питання для самостійного вивчення:

1. Витрати як джерело засобів для матеріального заохочення, соціального та виробничого розвитку.
2. Визначення витрат за видами товарообороту (по продукції власного виробництва та купівельних товарів) і окремими видами продукції та послуг. Використання коефіцієнтів витратомісткості.
3. Визначення витрат за джерелами виникнення в готелі.
4. Об'єктивна необхідність та шляхи оптимізації поточних витрат.
5. Особливості витрат заготівельних підприємств ресторанного господарства, їхнього аналізу та планування.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Визначте чи доцільно готельному підприємству брати кредит при відсотковій ставці 48 % річних для своєчасної оплати рахунку за придбану сировину, отримавши знижку, чи затримати оплату, здійснивши її за рахунок власних коштів, але втративши при цьому право на знижку, за умов, що знижка за оплату продукції у 14-денний термін становить 3 %.

Завдання №2.

За допомогою даних таблиці проаналізуйте витрати ресторану. В процесі аналізу визначте: а) рівень витрат обігу по плану і фактично; б) суму відносної економії або перевитрат; в) вплив на витрати обігу підприємства зміни обсягу товарообороту, враховуючи поділ витрат на умовно-постійні і умовно-змінні, що залежать від товарообороту.

Таблиця – Вихідні дані

Показники	План		Фактичне виконання	
	Сума, тис.грн.	% до товарообороту	Сума, тис.грн.	% до товарообороту
Умовно-змінні витрати		28		28,8
Умовно-постійні витрати	554,4		574,6	
Товарооборот	1870		1940	

Завдання №3.

Визначте планову та фактичну суму витрат готельно-ресторанного комплексу, а також їх зміну, якщо у звітному році витрати на рекламу склали 50 тис. грн., адміністративно-управлінські витрати – 80 тис. грн., амортизація основних фондів – 45 тис. грн., витрати на послуги розміщення – 100 тис. грн., послуги харчування – 85 тис. грн., послуги груповодів – 52 тис. грн., транспортні витрати – 70 тис. грн., комунальні витрати – 35 тис. грн., витратина оплату праці – 200 тис. грн. На плановий період передбачено підвищити обсяг реалізації послуг на 20 %, а змінні витрати плануються в обсязі 500 тис. грн.

Задача 4.

Визначте собівартість готельно-ресторанних послуг пофакторним методом розрахунку, якщо за 2018 рік загальна собівартість даних послуг склала 400 тис. грн., питома вага зарплати в собівартості – 15%, матеріальних витрат – 41%, умовно-постійних витрат – 17%. На 2019 рік передбачено досягти зростання продуктивної праці на 3%, середньої зарплати – на 5 %, обсягу надання послуг – на 10%, а також зниження розміру матеріальних витрат на 7% та умовно-постійних витрат – на 12%.

Питання для самоконтролю:

1. Дайте визначення поточних витрат підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.
2. Що таке собівартість послуг підприємств готельно-ресторанного господарства?
3. Які ви знаєте види собівартості послуг підприємств готельного та закладів ресторанного господарства?
4. Наведіть класифікацію поточних витрат підприємств за різними ознаками.
5. Якими є етапи аналізу витрат (собівартості) послуг у підприємствах готельно-ресторанного господарства?
6. За якими показниками здійснюють аналіз ефективності поточних витрат?
7. Які фактори формують розмір поточних витрат підприємств?
8. Які ви знаєте методи планування поточних витрат у підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства?

ТЕМА 12. ЦІНОУТВОРЕННЯ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ

Під час вивчення цієї теми здобувачам вищої освіти потрібно засвоїти економічну природу та сутність ціни в ринковій економіці, систему та класифікацію цін на послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.

Потребують вивчення особливості державного регулювання цін в Україні на сучасному етапі та його вплив на ціноутворення в підприємствах готельного та ресторанного господарства, повноваження органів місцевої виконавчої влади в галузі ціноутворення.

Доцільно засвоїти методики обґрунтування цінової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Окремо слід зосередитися на особливостях формування цін у ресторанному господарстві, методиці калькулювання цін тощо. З метою регулювання цін на послуги підприємств готельно-ресторанного господарства слід оптимізувати собівартість та рентабельність окремих видів послуг, використовуючи систему цінових знижок і надбавок.

Питання для самостійного вивчення:

1. Складові елементи оптово-відпускної ціни та роздрібною ціни ресторанного господарства.
2. Торговельні націнки, податок на додану вартість і акцизний збір як складові елементи роздрібною ціни.
3. Єдині та диференційовані націнки на підприємствах ресторанного господарства.
4. Комерційні знижки і надбавки до роздрібних цін та умови їх застосування.
5. Моделювання та калькулювання ринкових цін на продукції.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Запропонуйте політику ціноутворення для готелю, якщо: темпи розвитку галузевого ринку знижуються; існують певні бар'єри входу на ринок; тип конкуренції – недосконала конкуренція; висока еластичність попиту на послуги; частка ринку послуг фірми 10%; продаж на ринку схильний до сезонних коливань; собівартість послуг на 60% залежить від рівня цін постачальників послуг.

Завдання №2.

Ресторану необхідно підвищити оперативний рівень управління асортиментом страв. Вихідні дані представлені в таблиці. Побудуйте матрицю Мілера «Обсяг продаж (грн.) – собівартість (відсоток)» та Сміта-Казанови «Обсяг продаж (грн.) – валовий прибуток (грн)». Рекомендації щодо зміни асортименту страв.

Таблиця – Вихідні дані

Найменування страв	Товарооборот, грн.	Собівартість, грн.	Відсоток собі вартості до товарообороту	Валовий прибуток, грн.
1. Український борщ	4000	1000		3000
2. Суп овочевий	3000	1500		1500
3. Солянка	800	300		500
4. Суп з квасолею	3500	1000		2500
5. Розсольник	1200	720		480

Питання для самоконтролю:

1. Що являє собою ціна на послугу?
2. Які Ви знаєте види цін на послуги підприємств готельного та закладів ресторанного господарства?
3. Поясніть зміст методів ціноутворення на послуги підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.
4. Які елементи входять до складу цін послуги підприємств готельного господарства?
5. Які елементи містить ціна на продукцію ресторанного господарства?
6. Які фактори впливають на формування цін на готельні послуги?
7. Якими є особливості калькулювання цін на готельні послуги та продукцію ресторанного господарства?
8. Вкажіть напрями регулювання цін на готельні послуги та продукцію ресторанного господарства.
9. Які види цінової політики підприємств готельного та закладів ресторанного господарства?

ТЕМА 13. АНАЛІЗ І ПЛАНУВАННЯ ПРИБУТКУ ТА РЕНТАБЕЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ

В економічній літературі виділяються наступні види прибутку: балансовий, чистий, номінальний, реальний, бухгалтерський, економічний, від звичайної та надзвичайної діяльності, від операційної діяльності, до оподаткування, валовий, максимальний, мінімальний, нормальний тощо. Вивчаючи види прибутку, варто звернути увагу на джерела їх утворення в підприємствах готельного та ресторанного господарства, порядок розрахунку балансового та чистого прибутку.

Прибуток характеризують абсолютні та відносні показники. Відносним показником прибутку є рентабельність, яка характеризується системою

показників. Здобувачам вищої освіти потрібно ознайомитися з методикою аналізу прибутку і рентабельності в підприємствах готельного та ресторанного господарства, дослідити сучасний стан і тенденції зміни рентабельності підприємств на ринку готельних та ресторанних послуг.

На завершення теми варто приділити увагу особливостям аналізу результатів та планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.

Питання для самостійного вивчення:

1. Фактори, що впливають на розмір доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

2. Методичний інструментарій і порядок проведення аналізу доходів підприємств готельного та ресторанного господарства.

3. Методи й порядок планування доходів підприємств готельно-ресторанного господарства.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

Розрахуйте прибутковість з одного номера категорії «Люкс» за лютий за умови, що 5 номерів\ днів було продано по акції «Подарунок молодят – 50% знижка», 7 номерів\ днів було продано за картками постійного гостя (розмір знижки 20%) і 4 номери\ дня було продано по преїскурантній вартості 7000 грн. Всього в готелі 3 номери даної категорії.

Завдання №2.

Розрахуйте рентабельність використання капіталу та показники його окупності за такими даними: середньорічна вартість активів – 3 536 тис. грн., у тому числі власний капітал – 3 372 тис. грн., прибуток від господарської діяльності – 412 тис. грн., чистий прибуток – 367 тис. грн.

Завдання №3.

Повна собівартість продукції становить 44 тис. грн., виробнича – 39 тис. грн., виручка від реалізації продукції – 65 тис. грн. Розрахуйте прибуток, рівень рентабельності виробництва та витрати на реалізацію продукції.

Завдання №4.

Проведіть аналіз роботи ресторанного комплексу за показниками ліквідності балансу. Визначте інтервал захищеності. Зробіть аналіз показників за два періоди.

Таблиця – Вихідні дані

Показники	Минулий рік	Звітний рік
Грошові кошти та їх еквіваленти	250,8	310,2
Короткострокові фінансові вкладення	55,2	60,2
Дебіторська заборгованість	280	210
Депозити	12,7	14,2
Готова продукція	620,5	680,5
Незавершене виробництво	5,2	5,7
Матеріали	220,4	285
Кредиторська заборгованість	680,3	600
Поточні зобов'язання за рахунками з бюджету	105,5	110,5
Короткострокові кредити банків	280	175
Інші поточні зобов'язання	210,5	250,3
Річний розмір витрат	3672	3816

Питання для самоконтролю:

1. Визначте економічний зміст та функції прибутку підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.
2. Якими є основні джерела утворення прибутку в підприємствах готельного та закладів ресторанного господарства?
3. Надайте класифікацію видів прибутку підприємств готельного та закладів ресторанного господарства і охарактеризуйте їх зміст.
4. Розкрийте послідовність формування прибутку підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.
5. Які фактори впливають на формування прибутку?
6. Охарактеризуйте показники рентабельності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства та порядок їх розрахунку.
7. Обґрунтуйте методику розрахунку прибутку на плановий період.

ТЕМА 14 ЕФЕКТИВНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ.

Під час вивчення цієї теми здобувачам вищої освіти потрібно засвоїти поняття та сутність ефективності, методичні підходи до оцінки ефективності діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Необхідно звернути увагу на методику розрахунку економічної ефективності поточних інноваційних заходів, 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 готеля (Occupancy); валовий

операційний прибуток готелю (GOP (gross operating profit); валовий операційний прибуток на номер (GOPPAR (Gross operating profit per available room). На завершення теми варто приділити увагу напрямкам підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Питання для самостійного вивчення:

1. Розрахунок економічної ефективності поточних інноваційних заходів.
2. Напрямки підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання №1.

За планом реструктуризації, індекс конкурентоспроможності продукції ресторанного підприємства підвищився на 0,25, завдяки цьому сегмент його ринку збільшився на 8,5 %. Базовий обсяг реалізації продукції підприємства становив 16 млн. грн., умовно-постійні витрати зменшилися на 5,2 %. Частка умовно-постійних витрат у собівартості продукції складає 37 %. Базові виробничі витрати становлять 14,3 млн. грн. Витрати на підвищення конкурентоспроможності продукції за проектом становили 102 тис. грн., норма амортизації за лінійним методом становить 25 %. Розрахуйте показники ефективності підвищення конкурентоспроможності продукції підприємства.

Завдання №2.

Готельному комплексу необхідно підвищити рівень управління конкурентоспроможністю послуг. Вихідні дані представлені в таблиці. Визначте частку ринку кожної послуги та темпи її зростання. Побудуйте матрицю «Частка ринку – темпи зростання ринку». Визначте стратегію розвитку для кожної послуги.

Таблиця – Вихідні дані

Найменування послуги	Доход за рік у порівняних цінах, тис. грн	Роки			
		2012	2013	2014	2015
Проживання	100	200	300	400	420
Харчування	80	150	200	200	210
Побутові	100	80	100	80	85
Оздоровчі	150	120	110	100	110
Разом	430	550	710	780	825

Завдання №3.

Визначте реальну можливість готельно-ресторанного комплексу відновити свою платоспроможність за коефіцієнтом її відновлення строком на пів року. Зробіть висновки. Структура балансу наведено в таблиці.

Таблиця – Вихідні дані

Актив	На початок періоду	На кінець періоду	Пасив	На початок періоду	На кінець періоду
Найбільш ліквідні активи	190	206	Негайні пасиви	128	182
Активи, що швидко реалізуються	562	525	Короткострокові пасиви	450	565
Активи, що реалізуються повністю	1790	2058	Довгострокові пасиви	220	300
Активи, що важко реалізуються	2130	5093	Постійні пасиви	3874	6835

Питання для самоконтролю:

1. Розкрийте зміст і завдання фінансового планування підприємств готельного і ресторанного господарства.
2. Що таке фінансовий план підприємств готельно-ресторанного господарства?
3. Розкрийте зміст плану доходів і витрат підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.
4. Розкрийте сутність планування грошових потоків в підприємствах.
5. Який порядок розробки балансового плану підприємств готельного та закладів ресторанного господарства?
6. Поясніть зміст узагальнюючого плану результатів фінансово-господарської діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

РЕКОМЕНДОВАНІ ЛІТЕРАТУРНІ ДЖЕРЕЛА

ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА

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. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 224 с.
3. Економіка готельного та ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / уклад. Т. І. Ткаченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2006. 193 с.
4. Економіка підприємства ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / уклад.: В. Г. Міска, С. П. Гаврилюк. Київ : КНТЕУ, 2009. 122 с.
5. Ефимова О. П., Ефимова Н. А., Олефиренко Т. А. Экономика гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / под ред. Н. И. Кабушкина. Москва : Новое знание, 2006. 392 с.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2006. 632 с.
7. Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Київ : Кондор, 2008. 460 с.

ДОДАТКОВІ ДЖЕРЕЛА

8. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
10. Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі : збірник наукових праць. Київ : КДТЕУ, 2000. 318 с.
11. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
12. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. 373 с.: ил.
13. 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.
14. Ситникова О. В. Ресторан и кафе с нуля. СПб. : Питер, 2007. 192 с.
15. Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., (25-26 жовтня 2000 року). Київ : КНТЕУ, 2000. 434 с.

Начальне видання

ЕКОНОМІКА І АНАЛІЗ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ

Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи

Укладач

Мельник Ірина Олегівна

Відповідальний за випуск О.І. Котикова

Технічний редактор Н.В. Семінюк

Формат 60*84/16. Ум.друк.арк. _____

Тираж _____ прим. Зам. № _____

Надруковано у видавничому відділі

Миколаївського національного аграрного університету

54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013 р.