МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ПІДПРИЄМСТВ

ЕКОНОМІКА І ФІНАНСИ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ

методичні рекомендації до виконання практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти «Бакалавр» для денної та заочної форми навчання спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа

Миколаїв – 2023

УДК 640.43-029:33
Е45

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту МНАУ від 26.05.2023р. протокол № 10

Укладач:

Т.Г. Олійник – кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки підприємств, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

Дранус Л.С. - канд. екон. н., доцент, т.в.о. завідувача кафедри менеджменту ЧНУ імені Петра Могили

Шишпанова Н.О. к.е.н., доцент кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки Миколаївського національного аграрного університету

Миколаївський національний аграрний університет, 2023

ЗМІСТ

Вступ 4

Тема 1. Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України 5

Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку 7

Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу 10

Тема 4. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери 13

Тема 5. Трудові ресурси та оплата праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу 16

Тема 6. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу 18

Тема 7. Фінансові ресурси готельно-ресторанних підприємств 19

Тема 8. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства 20

Тема 9. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу 22

Тема 10. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу 23

Тема 11. Витрати та собівартість готельних та ресторанних підприємств 26

Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу 27

Тема 13. Фінансові результати діяльності підприємства 29

Тема 14. Фінансово-майновий стан підприємства та методи його оцінювання 30

Тема 15. Фінансове планування на підприємствах 35

Список використаних джерел 37

ВСТУП

Готельно-ресторанна галузь є однією з ключових сфер економіки, яка вносить значний внесок у валовий внутрішній продукт та створює велику кількість робочих місць. Вивчення економіки цієї галузі дозволяє розуміти механізми функціонування підприємств, їхню конкурентоспроможність та вплив на макроекономічний розвиток.

Готельно-ресторанні підприємства стикаються з унікальними фінансовими викликами, такими як управління витратами на продукти, обслуговування та маркетинг, урахування сезонності та інші аспекти, які вимагають специфічних фінансових стратегій. Знання фінансових аспектів допомагає оптимізувати витрати та підвищувати ефективність управління ресурсами.

Вивчення дисципліни «Економіка та фінанси готельних та ресторанних підприємств» допомагає розвивати ключові уміння управління, такі як планування, прийняття рішень, аналіз та стратегічне мислення.

Отже, дисципліна "Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств" є необхідною для здобувачів вищої освіти, щоб успішно впоратися з теоретичними та практичними завданнями у галузі готельно-ресторанного бізнесу та активно вносити свій вклад у розвиток цього важливого сектора економіки.

Методичні рекомендації призначені до виконання практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти «Бакалавр» для денної та заочної форми навчання спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа при підготовці до екзамену.

Тема 1. Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України

Теми доповідей:

1. Значення готельно-ресторанного бізнесу в господарчій системі регіону.
2. Тенденції і перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні
3. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу: досвід Європейського Союзу.

Завдання 1. Дайте визначення поняттям:

Індустрія гостинності_____

_____

_____

_____

Готельна послуга _____

_____

_____

_____

Завдання 2. Заповніть схему «Основні напрями індустрії гостинності».

Завдання 3. Заповніть таблицю «Елементи індустрії гостинності»

Таблиця 1. Елементи індустрії гостинності

1	готельний бізнес	
2	ресторанний бізнес	
3	туристський і транспортний бізнес	
4	розважально-рекреаційна діяльність	

Завдання 4. Охарактеризуйте основні особливості діяльності підприємств готельного бізнесу

Таблиця 2. Особливості діяльності підприємств готельного бізнесу

Готельній діяльності притаманний нематеріальний характер	
В процесі виробництва та пропозиції готельних послуг у готельному господарстві, як правило, не створюється новий продукт	
Обсяг, якість і різноманітність послуг	
Попит на готельні послуги має нерівномірний та сезонний характер	
Висока залежність готельних послуг від цілей клієнтів	
Необхідність координації діяльності різних служб та спеціалістів готельного підприємства	

Завдання 5. Заповніть таблицю.

Таблиця 3. Періодизація та особливості розвитку готельного господарства України

назва	період	особливості
Гостині двори	X–XII	будувались у великих містах та призначалися для розміщення іноземних купців
Ямами	XIII–XIV	постоялі двори для чиновників і гінців великого хана
Шинки та корчми	XI	будували на торговельних і чумацьких шляхах, плата за проживання була невеликою, але й умови далекі від комфортних
Готелі	1880р	період «будівельної лихоманки» – останні 20 років XIX ст. (до 1901 р.) – у Києві було побудовано 64 готелі
нічліжні будинки	1885 р.	для бідноти, що будувалися коштом заможних громадян і меценатів

мебльовані кімнати	поч. ХХст	знаходилися в центрі міста, сервіс 44 коштував недешево. Але в багатьох невеличких готелях і «мебльованих кімнатах», що знаходилися біля вокзалу або біля святинь Подолу, номери були значно дешевшими

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

Теми доповідей:

1. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг.
2. Основні напрямки державного регулювання діяльності готельних та ресторанних підприємств
3. Особливості функціонування готельно-ресторанних підприємств як сектору економіки.

Завдання 1.

На основі опрацьованих нормативних документів (кодексів, законів) дати визначення поняттям що стосуються порядку надання готельних послуг.

1. Закон України «Про туризм» (від 15.09.95 р. № 324/95–ВР (зі змінами та доповненнями).
2. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 року № 19).
3. Порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) (Постанова Кабінету Міністрів України від 29 липня 2009 року № 803).
4. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) та Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування (наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 року №37).
5. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
6. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

7. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».

Таблиця 1. Закон України «Про туризм» (від 15.09.95 р. № 324/95–ВР (зі змінами та доповненнями).

№	Термін	Зміст
1	туризм	
2	турист	
3	туристичний продукт	
4	супутні туристичні послуги та товари	
5	готель	
6	готельна послуга	
	……..	

Таблиця 2. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 року № 19).

№	Термін	Зміст
1	аналогічні засоби розміщення	
2	споживач	
3	замовник	
4	основні послуги	
5	додаткові послуги	
6	місце (ліжко-місце)	
7	номер	
8	штрафні санкції	
9	бронювання	
10	підтвердження заброньованих послуг	
11	відмова в бронюванні послуг	
12	анулювання	
13	своєчасне анулювання	
14	пізнє анулювання	
15	неприбуття	
16	дата заїзду	
17	дата виїзду	
18	ранній заїзд	
19	пізній виїзд	
20	розрахункова година	

Таблиця 3. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення»

№	Термін	Зміст
1	виконавець	
2	заклад ресторанного господарства	
3	індивідуальний засіб розміщення	
4	колективний засіб розміщення	
5	мінімальні зручності	
6	номер (готелю)	
7	номерний фонд	
8	послуга з тимчасового розміщення	
9	регламентований режим	
10	тип номеру	

Завдання 2. Заповнити таблицю.

Таблиця 4. Колективні засоби розміщення та їх характеристика

№	Засіб розміщення	Характеристика
1	готель	
2	агроготель	
3	акватель	
4	апартамент-готель; апарт-готель	
5	база відпочинку	
6	ботель	
7	будинок відпочинку	
8	гостьовий будинок	
9	готельно-офісний центр	
10	гуртожиток	
11	дитячий табір	
12	кемпінг	
13	клуб-готель	
14	конгрес-центр; бізнес-центр	
15	круїзне судно	
16	мотель	

17	палац-готель	
18	пансіонат	
19	туристична база	
20	гірський притулок	
21	флотель	
22	хостел	

Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Теми доповідей:

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

Завдання 1. Дайте визначення поняттю:

Основні фонди - _____

_____

_____

_____

Завдання 2. Визначити структуру основних фондів готелю «Черемшина»

Таблиця 1 – Динаміка та структура основних фондів готелю «Турист»

Види основного капіталу	202_ р.		202_ р.		202_р.	
	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%
Будівлі та споруди	1790		1830		1810	
Передавальні пристрої	115,4		127,3		117,1	
Машини та обладнання	257,8		315,4		289,4	
Транспортні засоби	87		91		91	
Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	58		41		47	
Інші види основних засобів	21		18		21	
Разом		100		100		100

Висновок

Завдання 3. Проаналізувати структуру основних фондів готелю «Миколаїв»

Таблиця 2. Аналіз структури основних фондів готелю «Миколаїв»

Вид основних засобів	На початок року		Надійшло		Вибуло		На кінець року		Наявність на кінець року у % до початку року
	тис.грн	%	тис.грн	%	тис.грн	%	тис.грн	%	
Будівлі та споруди	363,2		835,9						
Передавальні пристрої	54,1				2,7				
Машини та обладнання	115,5		259,7		15,9				
Транспортні засоби	10,8		14,1		2,4				
Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	125,7		147,2		112,7				
Інші види основних засобів	3,1				0,7				
Разом									

Висновок.

Завдання 4. Розрахувати показники ефективності використання основних фондів готелю «Перлина»

Методика виконання

Фондовіддача

$$ФВ = \frac{V}{ОФсер}$$

де:

V - обсяг реалізованих послуг (виручка від реалізації послуг);

ОФсер. - середньорічна вартість основних фондів.

У натуральному вираженні фондовіддача визначається так:

$$ФВ = \frac{М}{ОФсер}$$

де М - кількість місце-днів

ОФсер. - середньорічна вартість основних фондів.

Зростання фондовіддачі свідчить про інтенсивний розвиток готелю за рахунок введення вдосконаленого обладнання і нових форм організації праці, раціональне використання основних фондів.

Фондомісткість

Фондомісткість, яка визначається як величина, зворотна фондовіддачі, і характеризує вартість основних фондів, які припадають на гривню обсягу реалізованих послуг.

$$ФМ = \frac{ОФсер}{V}$$

Фондооснащеність

$$ФМ = \frac{ОФсер}{Ч}$$

де Ч - середньооблікова чисельність працівників, чол.

Коефіцієнт ефективності використання основних фондів ($КЕ_{0Ф}$) характеризує величину прибутку на гривню основних фондів

Коефіцієнт ефективності використання основних фондів розраховується за формулою:

$$ФВ = \frac{П}{ОФсер}$$

Цей показник, виражений у відсотках, називається **рентабельністю основних фондів** (Р оф) і розраховується наступним чином:

$$ФВ = \frac{П}{ОФсер} \times 100\%$$

Таблиця 3. Аналіз показників ефективності використання основних фондів готелю «Перлина»

Показники	20___ р.	20___ р.	20___ р.	20__р у % до	
				20__р.	20__р.
Вихідні дані					
Обсяг наданих послуг, тис. грн.	1226,2	1369,7	10548,1		
Середньорічна вартість основних фондів, тис. грн.	541,8	613,4	570,4		
Прибуток, тис. грн.	168,4	236,7	199,6		
Середньооблікова чисельність працівників, чол.	250	270	260		
в т.ч. середньооблікова чисельність торгово-виробничого персоналу	230	250	240		
Розрахункові дані					
Фондовіддача, грн.					

Фондомісткість, грн.					
Фондоозброєність,					
Фондооснащеність,					
Коефіцієнт ефективності використання основних фондів					

Висновок.

Завдання 4. За даними ресторану (табл. 4) визначити фондовіддачу основних фондів, фондомісткість, фондоозброєність та рентабельність.

Таблиця 4. Ефективність використання основних фондів ресторану «Асті»

Показники	20__	20__	20__	20__ у % до:	
				20__	20__
Вихідні дані					
Виручка від реалізації, грн.	745 200	715 110	830 511		
Прибуток, грн.	65754	62130	75824		
Середньорічна вартість основних фондів, грн.	881813	929615	987643		
Середньорічна чисельність робітників, осіб	53	51	65		
Розрахункові дані					
Фондовіддача, грн..					
Фондомісткість, грн.					
Фондоозброєність,					
Рентабельність основних фондів					

Висновок

Завдання 5. Розрахувати коефіцієнти зносу, придатності, оновлення та вибуття основних фондів ресторану, якщо їх вартість на початок року становить 343 000 грн., надійшло основних фондів у звітному році 32 500 грн., вибуло – 19 700 грн. Сума нарахованого зносу на початок року – 15 400 грн. За звітний період амортизаційні відрахування склали 1800 грн.

Тема 4. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери

1. Сучасні проблеми амортизаційної політики держави та підприємств різних форм власності.

2. Напрямки інтенсифікації відтворення та шляхи кращого використання оборотних фондів підприємства за нормальних умов господарювання.

3. Показники та шляхи підвищення ефективності використання оборотних фондів.

4.Проблеми та шляхи підвищення ефективності використання оборотних коштів на підприємствах.

5. Шляхи прискорення оборотності оборотних засобів на всіх стадіях кругообігу.

Завдання 1. Дайте визначення поняттю:

Оборотні засоби - _____

_____

_____

_____

Завдання 2. Склад оборотних фондів ресторану на 01.01.202__ р. за основними елементами представлено в таблиці 1. Згрупуйте оборотні фонди ресторану за класифікаційними ознаками та визначте їх питому вагу (табл.2). З метою оцінки ступеню ліквідності оборотних засобів по підприємству визначте частку абсолютно ліквідних, швидко ліквідних та низько ліквідних оборотних засобів.

Таблиця 1. Склад оборотних засобів готелю «Черемшина»

Види оборотних фондів	Вартість, грн.	
	20__	20___
Сировина	173750	196215
Готова продукція	381300	467238
Тара	15360	17942
Готівка	6180	8732
Паливо	33154	36247
Запасні частини	4630	6510
Гроші на рахунках у банках	105030	108542
Купівельні напівфабрикати	73010	91305
Дебіторська заборгованість	78 460	98541
Напівфабрикати власного виробництва	53 230	61824

Таблиця 2. Наявність та структура оборотних засобів готелю «Черемшина»

Види оборотних фондів	Вартість оборотних фондів, грн.		Питома вага оборотних фондів, %	
	20__	20__	20__	20__
Виробничі запаси				
Напівфабрикати				
Готова продукція				
Дебіторська заборгованість				
Грошові кошти				
Разом				

Висновок

Показники використання оборотних засобів

– **коефіцієнт оборотності** ($К_{об}$). показує швидкість обороту оборотних коштів:

$$К_{об} = \frac{Р}{З},$$

де Р – обсяг реалізованих послуг (виручка від реалізації послуг);

З – середньорічна вартість оборотних фондів;

– **коефіцієнт завантаження (закріплення)** оборотних коштів ($К_З$), що показує величину оборотних коштів на гривну реалізованих послуг:

$$К_з = \frac{З}{Р}$$

– **оборотність запасів в днях** ($Д_З$), що показує тривалість одного обороту запасів:

$$Д_з = \frac{360}{КО}$$

Завдання 3. Розрахувати показники оцінки швидкості обертання та ефективності використання оборотних засобів ресторану, використовуючи дані таблиці 3.

Таблиця 3. Ефективність використання оборотних засобів ресторану «Наталі»

Показники	20__	20__	20__	20__ у % до	
				20__	20__
Вихідні дані					
Виручка від реалізації, грн.	1745200	1915110	2004318		
Прибуток, грн.	657540	821300	951102		

Середньорічна вартість оборотних фондів, грн.	1032950	126330	131874		
Розрахункові дані					
Коефіцієнт оборотності					
Коефіцієнт завантаження					
Тривалість одного обороту, днів					

Висновок

Завдання 4. На підприємстві за звітний рік реалізовано готової продукції на суму 1 915 110 грн. при середніх залишках обігових коштів 290 000 грн. Визначити можливий обсяг реалізації продукції в наступному році за незмінної суми обігових коштів та зменшеної на 5 днів тривалості їх обороту.

Тема 5. Трудові ресурси та оплата праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

Теми доповідей:

Тема 1. Управління персоналом в індустрії гостинності: тенденції проблеми та перспективи.

Тема 2. Особливості кадрового забезпечення закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Проблеми кадрового забезпечення в готельно-ресторанній індустрії.

Тема 4. Дослідження емоційного вигорання у майбутніх фахівців сфери гостинності.

Завдання 1. Склад трудових ресурсів ресторану має наступний вигляд: поварів – 7 осіб, кондитерів – 3 особи, офіціантів – 2, мийниць посуду – 2, касирів – 2, прибиральниць – 1, підсобних працівників кухні – 2 особи, інженерів – 1, бухгалтерів – 1, завідуючий складом – 1, керуючий рестораном – 1. Згрупуйте персонал у відповідності до функцій, які виконують, та визначте питому вагу кожної групи.

Завдання 2. Розрахувати показники використання трудових ресурсів ресторану, якщо середньооблікова чисельність штатних працівників за звітний рік – 23 особи, протягом року було прийнято на роботу – 6 осіб, звільнено – 8 працівників, при цьому звільнено за власним бажанням – 5 осіб. На підприємстві тривалість робочого дня в середньому 5 годин та 4-денний робочий тиждень. Виручка від реалізації в 2020 році становила 1 915 110, грн,

а сума отриманого прибутку склала 821 300 грн. Розмір витрат на оплату праці в звітному році дорівнював 554 251 грн.

Завдання 3. 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 4. 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 1.

Таблиця 1 Вихідні дані для розрахунку продуктивності праці

Показники	Одиниці виміру	Базисний рік	Звітний рік
Обсяг наданих послуг (без ПДВ і готельного збору)	Тис. грн.	3625	4172
Надано ліжко/місць	Ліжко/місць	41520	41550
Середньооблікова чисельність працівників	Осіб	210	215

Завдання 5. Обчисліть приріст обсягу наданих послуг з розміщення за рахунок підвищення продуктивності праці і чисельності персоналу на підставі показників, наведених у таблиці 2.

Таблиця 2. Вихідні дані для розрахунку продуктивності праці

Показники	План	Факт	Темп росту, %
Обсяг наданих послуг (без ПДВ), тис. грн.	5000	5500	
Середньооблікова чисельність працівників, осіб	150	160	

Завдання 6. Розрахувати показники використання трудових ресурсів ресторану, якщо середньооблікова чисельність штатних працівників за звітний рік – 23 особи, протягом року було прийнято на роботу– 6 осіб, звільнено – 8 працівників, при цьому звільнено за власним бажанням – 5 осіб. На підприємстві тривалість робочого дня в середньому 5 годин та 4-денний робочий тиждень. Виручка від реалізації в 2020 році становила 1 915 110, грн,

а сума отриманого прибутку склала 821 300 грн. Розмір витрат на оплату праці в звітному році дорівнював 554 251 грн.

Завдання 7. 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.

Завдання 8. 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 3. Вихідні дані до задачі

Показники	Працівники				
	А	Б	В	Г	Д
Сума посадового окладу, грн.	14900	15600	15200	14900	15600
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 9. Визначте заробітну плату за відрядно-преміальною системою та загальний фонд оплати праці за місяць на основі даних, наведених в таблиці 4.

Таблиця 4. Вихідні дані до задачі

Показники	Працівники				
	1	1	3	4	5
Кількість реалізованих послуг	5	6	8	5	7
Середня розцінка за одиницю послуги, грн.	400	400	400	400	400
Нарахована премія, %	15	10	20	10	5

Тема 6. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Теми доповідей:

1. Вплив інвестиційного процесу на економічне зростання.
2. Вплив тіньового сектору економіки на інвестиційний процес.
3. Комплексний аналіз причин загального спаду інвестиційної активності в Україні.
4. Динаміка іноземних інвестицій та їх роль у відтворювальному процесі в Україні.

5. Динаміка іноземних інвестицій та їх роль у відтворювальному процесі в Україні.

Завдання 1. Відповідно до типових вимог розробити бізнес-план інвестиційного проєкту (відкриття підприємства готельного або ресторанного бізнесу).

Бізнес-план повинен містити такі розділи:

1) Резюме (основні узагальнення з кожного наступного розділу);

2) Загальна інформація про підприємство (опис процесу створення підприємства, основні напрями діяльності, місце розташування, характеристика площ та основних об'єктів, персоналу);

3) Товари та послуги (опис запланованих товарів та послуг);

4) Маркетинговий план (аналіз ринку України: теперішня маркетингова ситуація, тип ринку, сегментування ринку, ємкість ринку, конкуренція, конкуренти; аналіз цін основних конкурентів, маркетингова стратегія: реклама, політика ціноутворення, стратегія просування послуг на ринку);

5) Інвестиційний план (ділянка реалізації проекту, опис об'єкту, баланс площ готелю, заплановані роботи, графік виконання проекту, амортизаційна політика);

6) План надання послуг (стратегія надання послуг: проживання, харчування, інформаційні послуги; забезпечення сировиною та матеріалами; потреби виробництва: виробничі і побутові приміщення, персонал, інформаційне забезпечення);

7) Управління і структура організації (управління проектом, штатний розклад, організаційна структура);

8) Фінансовий план (необхідне фінансування; оцінка проекту: визначення доходів, витрат і чистого грошового потоку проекту, аналіз ефективності вкладень, прийнятність проекту за критерієм чистого приведеного доходу, внутрішньої норми рентабельності. індексу прибутковості; аналіз чутливості проекту; бюджетна ефективність інвестиційного проекту);

9) Ризики (структура і аналіз ризиків, заходи для їх мінімізації, оцінка ризиків проекту).

Тема 7. Фінансові ресурси готельно-ресторанних підприємств

Теми доповідей:

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.

4. Основні показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного господарства

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.

Тема 8. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства

Теми доповідей:

1. Основні джерела формування бази даних для аналізу показників експлуатаційної програми готелю.

2. Сутність експлуатаційної діяльності підприємств готельного господарства.

3. Основні методи розрахунку планових показників експлуатаційної програми підприємств готельного господарства.

4. Опишіть основні напрями оптимізації експлуатаційної програми у відповідності зі стратегією розвитку підприємства.

5. Характеристика основних методів розрахунку планових показників експлуатаційної програми підприємств готельного господарства.

Завдання 1. Розрахуйте основні показники експлуатаційної програми готелю, використовуючи дані таблиці 1.

Таблиця 1. Вихідна інформація про діяльність готелю «Перлина»

№	Показники	Значення показника
1	Кількість місць в готелі:	
	- одномісних	50
	- двомісних	27
	- трьохмісних	12
2	Тривалість функціонування готелю на рік, дні	365
3	Тривалість ремонту, дні	18
4	Кількість оплачених місце-діб за рік	28 520
5	Кількість гостей в готелі за рік, осіб	5 401
6	Виручка від наданих готелем послуг, грн	12 154 523

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-діб) 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 використанням 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.

Тема 9. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу

Теми доповідей:

1. Сутність товарообороту як економічної категорії та економічного показника.
2. Види товарообороту ресторанного господарства.
3. «Покупні» товари в підприємствах ресторанного господарства та який порядок їх відображення у складі роздрібного товарообороту підприємств ресторанного господарства.
4. Методи планування, що застосовуються при розрахунках різних варіантів плану товарообороту.
5. Принципи управління товарооборотом.

Завдання 1. Проаналізуйте структуру роздрібного товарообороту ресторану в динаміці (табл. 2).

Таблиця 2. Роздрібний товарооборот ресторану

Товарні групи	20___	20___	

	тис. грн.	%	тис. грн.	%	20__ у % до 20___
М'ясо і птиця	235		304		
Ковбасні вироби	71		76		
Риба	195		153		
Хліб і хлібобулочні вироби	16		18		
Плоди, фрукти, ягоди	51		59		
Кондитерські вироби	73		62		
Морозиво	28		31		
Вина, шампанське, коньяк	98		110		
Інші продовольчі товари	13		8		
Всього					

Висновок

Завдання 2. Плани товарообороту тісно пов'язані з показниками плану з праці. Визначте вплив чисельності працівників і продуктивності праці на зміну товарообороту підприємства в четвертому кварталі 2023 р. за такими даними:

Показники	План	Факт	Відхилення (+,-)
Товарооборот, тис. грн.	1600	1550	-50
Чисельність працівників, осіб	14	16	-2
Продуктивність праці, тис. грн.	114,3	96,9	-17,4

Завдання 3. За даними таблиці проведіть порівняльний аналіз ефективності роботи двох ресторанів, які працюють в однакових умовах:

Показники	Ресторан «Марія»	Ресторан «Аризона»
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

Тема 10. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу

Завдання 1. 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

Завдання 2. Розрахувати структуру асортименту продукції, яка реалізується рестораном «Еріка».

Таблиця 2.1. Структура асортименту продукції ресторану «Еріка»

Асортимент	20___		20___		20___	
	шт.	%	шт.	%	шт.	%
Варені ковбаси:						
- Любительська	65		78		100	
- Столична	97		87		105	
- Київська	75		73		87	
Окрема:						
- До сніданку	85		90		80	
- Деснянська	85		78		88	
- Чайна	70		77		80	
Напівкопчені ковбаси:						

- Полтавська	20		15		27	
- Черкаська	70		89		97	
- Українська	30		35		50	
- Куряча шинкована	10		15		17	
- Індича шинкована	10		17		16	
- Польська	25		15		20	
Субпродуктові:						
- Ліверна варена	100		120		150	
- Ліверна рослинна	100		140		130	
Всього						

Висновок.

Завдання 3. Розрахувати структуру оптового товарообороту підприємств продовольчих товарів.

Таблиця 2.3. Структура оптового товарообороту підприємств продовольчих товарів

Продовольчі товари	20___р.		20___р.		20__р.у % до 20__р.
	тис. грн.	%	тис. грн.	%	
М'ясо та м'ясні продукти	260047,6		336043,8		
Продукти молочні, масло та сири	463594,3		321278,3		
Яйця	2552,5		1885,3		
Олії та жири харчові	48238,7		31216,5		
Напої алкогольні	871755,3		836709,3		
Води мінеральні та напої безалкогольні й соки фруктові та овочеві	154797,9		128074,7		
Вироби хлібобулочні та кондитерські борошняні	53409,6		135467,9		
Цукор	4554,2		8731,1		
Вироби кондитерські цукрові та шоколад	267420,8		232662,5		
Кава, чай, какао та прянощі	139848,3		87167,6		
Інші продовольчі товари					
у тому числі:					
- рис	2550,3		4243,0		
- борошно	8854,2		14824,7		
- крупи та борошно грубого помелу	11124,2		13023,5		
- вироби макаронні	29632,6		8153,2		
- сіль харчова	163,7		2286,7		

Разом		100		100	

Висновок

Тема 11. Витрати та собівартість готельних та ресторанних підприємств

Теми доповідей:

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.

Завдання 1. Проаналізуйте структуру витрат готелю за елементами в динаміці, використовуючи дані таблиці 1. Розрахуйте абсолютні відхилення та темпи зростання показників (табл. 1).

Елементи витрат	2021		2022		2022		2023р. (+;-)		2023р. у % до:	
	тис. грн	%	тис. грн	%	тис. грн	%	2021	2022	2021	2022
Матеріальні витрати	482		583		712					
Витрати на оплату праці	256		364		339					
Відрахування на соціальні заходи	86		114		105					
Амортизація	719		863		897					
Інші операційні витрати	146		182		165					
Разом										

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		Факт	
	тис.грн.	%	тис.грн.	%
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., витрати на 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 2023 рік загальна собівартість даних послуг склала 400 тис. грн., питома вага зарплати в собівартості – 15%, матеріальних витрат – 41%, умовно-постійних витрат – 17%. На 2024 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%.

Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

Теми доповідей:

1. Складові елементи оптово-відпускної ціни та роздрібної ціни ресторанного господарства.
2. Торговельні націнки, податок на додану вартість і акцизний збір як складові елементи роздрібної 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.

Завдання 1. Визначте ціну коктейлю «Мохіто», який пропонує ресторан. Для цього складіть калькуляційну карту коктейлю. За умовою вартість інгредієнтів коктейлю наступна: ром – 985,80 грн, м'ята – 53,20 грн, цукор – 29,10 грн, лайм – 78,20 грн, вода – 12,30 грн, лід – 5,60 грн. Націнка становить 135 % від первісної вартості.

№	Найменування продуктів	Норма, л/кг	Ціна, грн	Покупна вартість, грн	Націнка, грн	Ціна для покупця, грн
1	ром	4,0				
2	м'ята	4,1				
3	цукор	2,0				
4	лайм	7,1				
5	вода	11,0				
6	лід	3,0				
Загальна вартість набору на 100 порцій, грн						
Ціна продажу однієї порції, грн						

Завдання 2. Визначте ціну страви «М'ясо в горщиках». Складіть калькуляційну карту, якщо вартість інгредієнтів (за 1 кг) страви наступна: свинина – 145 грн, маргарин – 103 грн, гриби – 65 грн, цибуля – 18 грн, картопля – 14 грн, сметана – 85 грн, сир – 210 грн. Націнка становить 125 %.

№	Найменування продуктів	Норма, кг	Ціна, грн	Сума, грн
1	свинина	12,90		
2	маргарин	1,80		
3	гриби	1,25		
4	цибуля	2,40		
5	картопля	13,70		
6	сметана	3,00		
7	сир	3,30		
Загальна вартість набору по первісній вартості, грн				
Націнка, грн.				
Загальна вартість набору на 100 страв, грн				
Ціна продажу однієї страви, грн				

Завдання 3. Визначте середню ціну номеру готелю, використовуючи вихідні дані (табл. 3).

Таблиця 3. Порядок визначення середньої ціни номеру

Показники	Сума, тис. грн
Загальні операційні витрати готелю	

Витрати на експлуатацію та обслуговування номерного фонду (включаючи зарплату персоналу)	875
Адміністративні витрати	214
Витрати на опалення, електроенергію, водопостачання	92
Витрати на зв'язок	43,2
Витрати на ремонт та обслуговування	116
Витрати на маркетинг	75,6
Всього	
Податки, плата за використання торговельної марки і т.д.	
Податок на нерухомість	71,3
Вартість використання торгової марки	41,9
Витрати на страхування	63,4
Всього	
Амортизація	
Амортизація будівель	349,4
Амортизація обладнання, меблів, білизни	316,7
Всього	
Всього витрат	
Розрахунок середньої ціни номеру	
Кількість номерів	30
Максимальна кількість номерів для здачі в рік (30*365)	
Максимальна кількість номерів з урахуванням коефіцієнту завантаження готелю (70%)	
Середня ціна номеру в день, грн.	

Тема 13. Фінансові результати діяльності підприємства

Теми доповідей:

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.
4. Напрямки підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

Завдання 1. Розрахуйте прибутковість з одного номера категорії «Люкс» за лютий за умови, що 5 номерів\ днів було продано по акції «Подарунок молодятам – 50% знижка», 7 номерів\ днів було продано за картками постійного гостя (розмір знижки 20%) і 4 номери\ дня було продано по прейскурантній 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	Базисний 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

Тема 14. Фінансово-майновий стан підприємства та методи його оцінювання

Теми доповідей:

1. Сутність, методи і прийоми фінансового аналізу в сучасних умовах.
2. Методичні положення розрахунку показників оцінки майнового стану, рентабельності, прибутковості і ділової активності
3. Аналіз платоспроможності, ліквідності та фінансової стійкості підприємства

Завдання 1. На основі фінансової звітності підприємства, проаналізуйте фінансовий стан підприємства. Для цього необхідно:

1. За допомогою системи спеціальних коефіцієнтів оцінити рівень платоспроможності підприємства у звітному періоді.
2. За допомогою системи спеціальних коефіцієнтів оцінити рівень фінансової стійкості підприємства у звітному періоді.
3. Оцінити рівень ділової активності підприємства у звітному періоді.
4. Проаналізувати рівень рентабельності діяльності підприємства у звітному періоді.
5. На основі проведених розрахунків зробити висновки та надати пропозиції щодо покращення фінансового стану підприємства.

Витяг з балансу підприємства

тис.грн.

	АКТИВ	01.01.22	01.07.22	01.01.23
1	Залишкова вартість основних засобів (ОЗ)	1500	1550	1600
2	Залишкова вартість нематеріальних активів (НемА)	1200	1180	1170
3	Довгострокові фінансові інвестиції (ДФІ)	20	25	30
	Всього необоротних активів	***2720***	***2755***	***2800***
4	Виробничі запаси (ВЗ)	240	250	260
5	Незавершене виробництво (НВ)	67	76	82
6	Запаси готової продукції (ГП)	150	162	180
7	Дебіторська заборгованість за товари, роботи, послуги (чиста реалізаційна вартість) (ПДЗтрп)	84	94	110
8	Дебіторська заборгованість за розрахунками (ПДЗр)	6	10	14
9	Інша дебіторська заборгованість (ПДЗін)	4	6	8
10	Грошові активи (ГА)	2	3	4
	Всього оборотних активів	***553***	***601***	***658***
	Всього активів	3273	3356	3458
	ПАСИВ			
1	Власний капітал (ВК)	2853	2910	3002
2	Короткострокові кредити банків	140	150	160
3	Короткострокова кредиторська заборгованість за товари, роботи, послуги	260	275	280
4	Поточні зобов’язання за розрахунками	16	16	10
5	Інші поточні зобов’язання	4	5	6
	Всього капітал (К)	3273	3356	34583

Інформація про результати діяльності підприємства, тис. грн.

№	Показники	1 півріччя	2 півріччя
1	Виручка від реалізації продукції (ВР)	520	580
2	Матеріальні витрати (МВ)	290	310

3	Собівартість готової продукції (Сб)	340	360
4	Адміністративні витрати (АВ)	15	15
5	Витрати на збут (ВЗ)	40	43
6	Валовий операційний прибуток (ВОП)	38,33	65,33
7	Чистий прибуток з операційної діяльності (ЧП)	28,75	49,00
8	Платіжний оборот (ПО)	420	450

Таблиця 1.1. Аналіз коефіцієнтів платоспроможності підприємства

Показники	01.01.22	01.01.23	Відхилення за період (+;-)
Коефіцієнт абсолютної ліквідності: $К_{ал} = \frac{ГА+ПФІ}{ПЗ(Ряд2+3+4+5)}$			
Коефіцієнт проміжної ліквідності: $К_{пл} = \frac{ПДЗ+ГА+ПФІ}{ПЗ(Ряд2+3+4+5)}$			
Коефіцієнт загального покриття: $К_{зп} = \frac{ОА}{ПЗ(Ряд2+3+4+5)}$			

ПЗ – поточні зобов'язання
ПДЗ – поточна дебіторська заборгованість
ПФІ – поточні фінансові інвестиції

Таблиця 1.2.Аналіз коефіцієнтів фінансової стійкості підприємства

Показники	01.01.22	01.01.23	Відхилення за період (+;-)
Коефіцієнт фінансової автономії: $К_{фа} = \frac{ВК}{К} * 100$			
Коефіцієнт фінансування: $К_{ф} = \frac{ПК}{ВК} * 100$			
Коефіцієнт заборгованості: $К_{ал} = \frac{ПК}{К} * 100$			
Коефіцієнт поточної заборгованості: $К_{пз} = \frac{ПЗ}{ПК} * 100$			

Коефіцієнт маневреності власного капіталу: $К_{мвк} = \frac{ВОК - ПЗ}{ВК} * 100$			

ПК –позиковий капітал (Пасив 2+3+4+5)
ВОК – власний оборотний капітал

Для аналізу показників ділової активності та рентабельності розрахуємо середні значення:

- ***АКТИВІВ*:**
  1 півріччя: $\overline{А_1}$ = 3273+3356/2=
  2 півріччя: $А_2$ = 3356+3458/2 =

  ОБОРОТНИХ АКТИВІВ
  1 півріччя: $\overline{ОА_1}$ = 553+601/2=
  2 півріччя: $\overline{ОА_2}$ = 601+658/2=

  НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ
  1 півріччя: $\overline{НА_1}$ = 2720+2755/2 =
  2 півріччя: $\overline{НА_2}$ = 2755+2800/2 =
  ПОЗИКОВОГО КАПІТАЛУ

  1 півріччя: $\overline{ПК_1}$ = 420+ 446/2 =
  2 півріччя: $\overline{ПК_2}$ = 446+456/2 =

  ВЛАСНОГО КАПІТАЛУ
- 1 півріччя: $\overline{ВК_1}$ = 2853+2910/2 =
- 2 півріччя: $\overline{ВК_2}$ = 2910+3002/2 =
-
  Капіталу
- 1 півріччя: $\overline{К_1}$ = 3273+3356/2 =
- 2 півріччя: $\overline{К_2}$ = 3356+3458/2 =

Таблиця 1.3. Аналіз показників ділової активності підприємства

№	Показники	1 півріччя	2 півріччя	Відхилення за період (+;-)
1	Коефіцієнт оборотності активів: $К_{оа} = \frac{ВР}{\hat{А}}$			
2	Період обороту активів, днів: $ПО_а = \frac{n}{Коа}$			

3	Коефіцієнт оборотності оборотних активів: $К_{ооа} = \frac{ВР}{ОА}$			
4	Період обороту оборотних активів, днів: $ПО_{оа} = \frac{n}{Кооа}$			
5	Коефіцієнт оборотності капіталу: $К_{ок} = \frac{ВР}{К}$			
6	Коефіцієнт оборотності власного капіталу: $К_{ок} = \frac{ВР}{ВК}$			
7	Період обороту власного капіталу, днів $ПО_{вк} = \frac{n}{Квк}$			
8	Коефіцієнт оборотності позикового капіталу: $К_{ок} = \frac{ВР}{ПК}$			
9	Період обороту позикового капіталу, днів $ПО_{пк} = \frac{n}{Кпк}$			

Таблиця 1.4. Аналіз показників рентабельності діяльності підприємства

№	Показники	1 квартал	2 квартал	Відхилення за період (+;-)
1	Рівень рентабельності активів, %: $Р_а = \frac{ЧП}{А} * 100$			
2	Рівень рентабельності необоротних активів, %: $Р_а = \frac{ЧП}{НА} * 100$			
3	Рівень рентабельності оборотних активів, %: $Р_а = \frac{ЧП}{ОА} * 100$			

4	Рівень рентабельності власного капіталу, %: $Р_а = \frac{ЧП}{ВК}*100$			
5	Рівень рентабельності позикового капіталу, %: $Р_а = \frac{ЧП}{ПК}*100$			
6	Рівень рентабельності обороту, %: $Р_а = \frac{ЧП}{ВР}*100$			
7	Рівень рентабельності операційних витрат, %: $Р_а = \frac{ЧП}{ОВ}*100$			

Тема 15. Фінансове планування на підприємствах

Теми доповідей:

1. Зміст і завдання фінансового планування підприємств готельного і ресторанного господарства.

2. Порядок розробки балансового плану підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

3. Характеристика змісту плану доходів і витрат підприємств готельного та закладів ресторанного господарства

Завдання 1. Складіть План надходження та використання грошових коштів готелю (табл. 1).

Таблиця 1. План надходження та використання грошових коштів готелю

№	Показники	1кв.	2кв.	3кв.	4кв.	Всього за рік
1	Залишок коштів на рахунку на початок планового періоду	380420				
2	Надходження коштів					
2.1	Виручка від реалізації номерів в даному періоді	421603	631020	438611	521010	
2.2	Погашення заборгованості за раніше заброньовані номери	9120	1289	1186	10526	
2.3	Авансові платежі за попереднє бронювання номерів	23501	11896	23964	21568	

2.4	Отримання кредитних ресурсів	511046	-	-	102634	
2.5.	Інші надходження	2106	129	-	7151	
	Всього надходжень грошових коштів					
3	Витрати грошових коштів:					
3.1	Оплата товарів, що закуплені в даному періоді	32611	12563	9541	11534	
3.2	Оплата послуг туристичним фірмам	156130	25963	18532	14723	
3.3	Сплата відсотків за використання кредитних ресурсів	89412	41864	35631	45634	
3.4	Інші витрати	967	2364	-	-	
	Всього витрат грошових коштів					
4	Залишок коштів на рахунку на кінець планового періоду					

Завдання 2. Опишіть особливості обґрунтування Плану доходів та витрат на підприємстві готельної чи ресторанної індустрії.

Завдання 3. Проаналізуйте особливості обґрунтування Балансового плану розвитку підприємства готельного чи ресторанного бізнесу.

Завдання 4. Охарактеризуйте План формування та використання фінансових ресурсів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна:

1. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навчальний посібник. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.

2. Економіка і аналіз готельних та ресторанних підприємств : конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад. І. О. Мельник. Миколаїв : МНАУ, 2021. 63 с. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9808

3. Економіка і аналіз готельних та ресторанних підприємств : метод. реком. для практичних занять та самостійної роботи здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / уклад. І. О. Мельник. Миколаїв : МНАУ, 2021. 38 с. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9809

4. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. Харків : Світ Книг, 2021. 389 с.

5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підруч. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.

6. Сущенко О. А., Лола Ю. Ю., Козубова Н. В. Готельний бізнес : навчальний посібник. Харків : ХНЕУ, 2018. 472 с.

Додаткова:

7. Бошота Н. В. Тенденції розвитку підприємств готельного господарства України. *Держава та регіони*. Серія : Економіка та підприємництво. 2018. № 3. С. 66–72. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/drep_2018_3_12

8. Величко В. В. Конспект лекцій з курсу «Економіка і фінанси підприємства» (для студентів денної та заочної форм навчання за напрямом підготовки 6.030601 – Менеджмент) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 152 с.

9. Доценко В. Ф., Косова Т. Д., Ярошевська О. В. Економічна діагностика фінансово-майнового стану закладів готельно-ресторанного господарства. *Агросвіт*. 2020. № 11. С. 42–49.

10. Любенко Н. М. Фінанси підприємств : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 264 с.

Навчальне видання

«ЕКОНОМІКА І ФІНАНСИ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ»

Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи

Укладач: **Олійник** Тетяна Георгіївна

Відповідальний за випуск О.А. Христенко

Технічний редактор Н.В. Семінюк

Формат 60*841/16. 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 20.02.2013р.