

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи
к.х.н., доц. Пантелеймонов А.В.

“_____” _____ 2018р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Економіка підприємства

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	024 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Вид дисципліни	обо’язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2018/ 2019 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
« 28 » серпня 2018 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: к.е.н., доц., доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Довгаль Г.В.

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від « 28 » серпня 2018 року № 1

В .о. зав. кафедри міжнародної комерції та готельно-ресторанної справи

_____ Данько Н.І

Програму погоджено методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від « 28 » серпня 2018 року № 1

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу _____ Григорова-Беренда Л.І

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Економіка підприємства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни є формування основних показників господарської діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери, їх класифікація та оптимізація в різних ринкових умовах.

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни – формування у студентів економічного мислення і системи спеціальних економічних знань у галузі управління господарсько-фінансовою діяльністю готельно-ресторанних підприємств, опанування необхідними практичними навичками економічного обґрунтування управлінських рішень.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- визначення ролі і місця готельно-ресторанної галузі у народногосподарському комплексі та системі ринкового господарства України;
- визначення особливостей господарсько-фінансового механізму суб'єктів господарської діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- управління ресурсним потенціалом готельно-ресторанних підприємств;
- управління обсягами діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- управління фінансовими результатами готельно-ресторанних підприємств;
- обґрунтування ефективності інвестиційної діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- розробка і обґрунтування економічної стратегії готельно-ресторанних підприємств.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:

знати:

- роль та місце сфери обслуговування у народногосподарському комплексі України;
- особливості господарсько-фінансового механізму суб'єктів господарської діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- особливості ресурсного потенціалу готельно-ресторанних підприємств;
- змісту економічної стратегії готельно-ресторанних підприємств;
- структуру оплати праці, та її зв'язок з мотивацією робітників.

вміти:

- володіти спеціальною термінологією, необхідною для управління туристичними підприємствами;
- визначати основні тенденції та закономірності управління ресурсним потенціалом готельно-ресторанних підприємств;
- обґрунтовувати обсяги діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- визначати фактори підвищення ефективності функціонування готельно-ресторанних підприємств;
- розробляти та обґрунтовувати економічну стратегію готельно-ресторанних підприємств.

1.3. Кількість кредитів– 4

1.4. Загальна кількість годин– 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	-
Семестр	
6-й	-
Лекції	
32 год.	-
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Самостійна робота	
56 год.	-
В т.ч. індивідуальне завдання (курсова робота)	
30 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

- уміння виконувати розрахунок та аналіз окремих параметрів діяльності підприємства (організації) та його підрозділів, оцінювання отриманих результатів
- розуміння закономірностей, особливостей і тенденцій розвитку економічних процесів
- визначати основні тенденції та закономірності управління ресурсним потенціалом готельно-ресторанних підприємств;
- обґрунтовувати обсяги діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- визначати фактори підвищення ефективності функціонування готельно-ресторанних підприємств;
- розробляти та обґрунтовувати економічну стратегію готельно-ресторанних підприємств.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Управління обсягами господарської діяльності готельно-ресторанних підприємств

Тема 1. Роль і місце туризму в народногосподарському комплексі та системі ринкового господарства країни

Сутність туризму як виду економічної діяльності. Функції туризму. Економічна природа та характеристика окремих функцій - наявність виробничої діяльності по виробництву туристичного продукту та готельно-ресторанних послуг на готельно-ресторанних підприємствах. Завдання, що вирішуються туристичними підприємствами в процесі реалізації кожної функції. Місце і роль туризму в системі ринкового господарства України, їх взаємозв'язок з іншими галузями ринкового господарства. Особливості функціонування ринку готельно-ресторанних послуг в Україні.

Соціально-економічне значення туризму. Основні показники, що характеризують соціально-економічне значення і розвиток туризму. Поняття готельно-ресторанної індустрії. Роль готельно-ресторанної індустрії в комплексному обслуговуванні споживачів. Тенденції розвитку туризму залежно від загальноекономічної ситуації. Особливості пропозиції туристичного продукту на ринку. Форми пропозиції готельно-ресторанних послуг. Основні фактори, що впливають на пропозицію туристичного продукту на ринку іноземного, закордонного та внутрішнього туризму. Особливості попиту на туристичному ринку. Фактори, що впливають на попит на ринку готельно-ресторанних послуг, їх кількісна оцінка. Методи оцінки ступеня задоволення попиту на туристичні послуги. Еластичність попиту на

туристичний продукт по ціні: методика оцінки та характеристика. Інфраструктура туристичного ринку, характеристика її складових елементів, галузеві економічні відносини. Характеристика сучасного стану та тенденцій розвитку туризму в Україні.

Тема 2. Управління обсягом реалізації послуг на готельно-ресторанних підприємствах

Сутність, склад пропозиції та обсягу реалізації туристичного продукту на готельно-ресторанних підприємствах. Поняття, характеристика туристичного продукту: туристичні послуги та туристичні товари. Складові елементи туристичного продукту. Показники оцінки обсягу пропозиції послуг готельно-ресторанних підприємств. Показники оцінки обсягу реалізації готельно-ресторанних послуг. Вихідні передумови, цілі та завдання управління обсягом реалізації послуг на готельно-ресторанних підприємствах.

Структурно-логічна схема процесу управління обсягом реалізації послуг та характеристика змісту окремих етапів роботи. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу обсягу реалізації послуг на готельних підприємствах. Інформаційна база даних та джерела її формування. Оцінка зовнішніх та внутрішніх факторів, що обумовлюють зміни обсягу та структури реалізації готельних і ресторанных послуг. Методика розробки продуктової програми на готельно-ресторанних підприємствах на прогностичний період. Оптимізація продуктової програми відповідно до стратегії розвитку підприємства. Визначення обсягу надання послуг у точці беззбиткової діяльності, мінімальної та нормальної рентабельності.

Розділ 2. Управління економічними ресурсами готельно-ресторанних підприємств

Тема 3. Управління матеріальними ресурсами готельно-ресторанних підприємств

Поняття економічних ресурсів і ресурсного потенціалу готельно-ресторанних підприємств. Складові частини ресурсного потенціалу та взаємозв'язок у процесі надання готельно-ресторанних послуг. Форми економічного взаємозв'язку окремих елементів ресурсного потенціалу готельно-ресторанних підприємств. Особливості використання ресурсного потенціалу готельно-ресторанних підприємств. Оптимальне співвідношення окремих видів ресурсів готельно-ресторанних підприємств. Показники ефективності використання ресурсів підприємств готельно-ресторанної сфери. Основні напрями підвищення ефективності ресурсного потенціалу готельно-ресторанних підприємств.

Сутність матеріальних ресурсів готельно-ресторанних підприємств. Основні елементи матеріальних ресурсів: основні фонди, оборотні фонди та матеріальна частина фондів обертання. Економічна сутність товарних ресурсів. Показники ефективності використання товарних ресурсів. Суть та основні елементи матеріально-технічної бази готельно-ресторанних підприємств. Основні фонди підприємств готельно-ресторанної сфери. Характеристика основних фондів готельно-ресторанних підприємств. Види та оцінка вартості основних фондів готельно-ресторанних підприємств. Поняття виробничої потужності та пропускної спроможності засобів розміщення туристів. Особливості оцінки ефективності використання виробничої потужності та пропускної спроможності підприємств готельного господарства готельно-ресторанних комплексів.

Матеріальні оборотні фонди та фонди обертання підприємств, особливості їх складу в готельно-ресторанних підприємствах. Показники оцінки забезпеченості готельно-ресторанних підприємств оборотними фондами та фондами обертання. Методичний інструментарій і порядок проведення економічного аналізу стану та ефективності використання основних фондів готельно-ресторанних підприємств. Вихідні передумови, цілі та завдання управління матеріальними ресурсами готельно-ресторанних підприємств. Методика обґрунтування потреби в прирості основних фондів підприємств готельно-ресторанної сфери. План розвитку матеріально-технічної бази готельно-ресторанних підприємств.

Тема 4. Управління трудовими ресурсами підприємств готельно-ресторанної сфери

Соціально-економічна сутність і особливості праці в сфері обслуговування. Суспільне значення праці працівників готельно-ресторанної сфери. Поняття трудових ресурсів, трудового колективу, кадрів, персоналу готельно-ресторанних підприємств. Класифікація трудових ресурсів в готельно-ресторанній сфері. Джерела формування трудових ресурсів. Діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери на ринку робочої сили. Соціальні гарантії працівникам готельно-ресторанних підприємств. Вихідні передумови, цілі та завдання управління трудовими ресурсами готельно-ресторанних підприємств.

Поняття продуктивності, ефективності й якості праці в сфері ресторанного та готельного обслуговування. Показники оцінки продуктивності праці працівників готельно-ресторанних підприємств. Особливості визначення та оцінки рівня продуктивності праці на готельно-ресторанних підприємствах. Фактори, що обумовлюють рівень та можливості зростання продуктивності праці на готельно-ресторанних підприємствах. Ефективність використання трудових ресурсів на готельно-ресторанних підприємствах. Основні напрямки підвищення ефективності використання трудових ресурсів в туризмі. Організація матеріального стимулювання праці працівників на готельно-ресторанних підприємствах. Принципи стимулювання праці в умовах ринкових відносин та їх використання на готельно-ресторанних підприємствах.

Форми і системи оплати праці, що застосовуються на готельно-ресторанних підприємствах: їх сутність, переваги та недоліки. Принципи вибору форм та систем організації заробітної плати. Сутність преміальної системи. Особливості змісту й організації виплат за різними преміальними системами. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу формування та використання трудових ресурсів в туризмі. Зміст плану з праці на готельно-ресторанних підприємствах, порядок його розробки. Структурно-логічна схема розробки плану з праці та характеристика змісту окремих етапів роботи. Планування потреби в трудових ресурсах на готельно-ресторанних підприємствах. Забезпечення взаємозв'язку програми розвитку трудових ресурсів з основними показниками діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери. Методи планування чисельності персоналу на готельно-ресторанних підприємствах в цілому та по окремих категоріях персоналу.

Тема 5. Управління фінансовими ресурсами готельно-ресторанних підприємств

Суттєвість і роль фінансів готельно-ресторанних підприємств та їх зв'язок з державним фінансовим механізмом та зі складовими фінансового ринку. Методи впливу державного фінансового механізму на фінансову діяльність готельно-ресторанних підприємств. Форми взаємозв'язку фінансової діяльності підприємств з окремими елементами фінансового ринку - кредитним ринком, ринком цінних паперів, валютним і страховим. Взаємозв'язок фінансової діяльності готельно-ресторанних підприємств з найважливішими інститутами фінансового ринку - комерційними банками, фондовими і валютними біржами, інвестиційними фондами, пенсійним фондом, страховими компаніями тощо. Завдання фінансів готельно-ресторанних підприємств.

Поняття фінансових ресурсів готельно-ресторанних підприємств, їх склад та характеристика. Джерела формування фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанної сфери. Джерела та порядок формування основних і оборотних засобів готельно-ресторанних підприємств, співвідношення внутрішніх та зовнішніх джерел їх формування. Фінансові фонди готельно-ресторанних підприємств, порядок їх формування і напрямки використання. Показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів готельно-ресторанних підприємств. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу формування та використання фінансових ресурсів у туризмі. Цілі та завдання управління фінансовими ресурсами готельно-ресторанних підприємств.

Розділ 3. Управління господарсько-фінансовою діяльністю готельно-ресторанних підприємств

Тема 6. Управління доходами підприємств готельно-ресторанної сфери

Доходи як економічна категорія та економічний показник. Економічна сутність доходів підприємств готельно-ресторанної сфери, характеристика їх складу. Класифікація доходів підприємств готельно-ресторанної сфери залежно від напрямів діяльності та відповідно до норм Національного стандарту бухгалтерського обліку. Особливості та джерела утворення доходів підприємств готельно-ресторанної сфери. Комерційний дохід від надання послуг як головна складова доходів готельно-ресторанних підприємств. Показники, що характеризують обсяг та рівень комерційних доходів від надання послуг туристичними підприємствами, методика їх розрахунку. Фактори, що впливають на формування комерційного доходу від надання послуг. Цілі та завдання управління доходами підприємств готельно-ресторанної сфери. Структурно-логічна схема процесу управління доходами та характеристика змісту окремих етапів роботи. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу доходів готельно-ресторанних підприємств. Інформаційне забезпечення аналітичної роботи. Фактори, що впливають на формування доходів підприємств готельно-ресторанної сфери та їх кількісна оцінка. Методи обґрунтування планового обсягу доходів готельно-ресторанних підприємств. Поняття можливого та необхідного обсягу доходів, методичні підходи до визначення їх обсягу. Методи планування доходів готельно-ресторанних підприємств в цілому та по окремих видах доходів. Особливості управління формуванням інших видів доходів підприємств готельно-ресторанної сфери.

Тема 7. Управління поточними витратами та собівартістю послуг на підприємствах готельно-ресторанної сфери

Економічна сутність поточних витрат готельно-ресторанних підприємств. Класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанної сфери залежно від напрямів діяльності, функціонального призначення, за елементами витрат відповідно до норм Національного стандарту бухгалтерського обліку. Поняття, склад та структура експлуатаційних витрат. Особливості визначення собівартості. Експлуатаційна та повна собівартість послуг розміщення. Показники оцінки загального обсягу і рівня поточних витрат на готельно-ресторанних підприємствах: абсолютні, відносні, показники ефективності. Фактори, що визначають обсяг та рівень поточних витрат підприємств готельно-ресторанної сфери. Характеристика впливу на поточні витрати зовнішніх та внутрішніх факторів. Цілі та завдання управління поточними витратами на підприємствах готельно-ресторанної сфери. Структурно-логічна схема процесу управління поточними витратами та характеристика змісту окремих етапів роботи. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу поточних витрат підприємств готельно-ресторанної сфери. Інформаційне забезпечення аналітичної роботи. Структурно-логічна модель аналітичної роботи, характеристика сутності та інструментарію окремих етапів аналізу. Планування обсягу поточних витрат підприємств готельно-ресторанної сфери. Методи обґрунтування плану поточних витрат підприємств готельно-ресторанної сфери в цілому та по окремих групах витрат. Оцінка економічної обґрунтованості плану поточних витрат підприємств готельно-ресторанної сфери. Розробка організаційно-технічних і технологічних заходів щодо забезпечення виконання плану витрат обігу.

Тема 8. Управління прибутками та рентабельністю на підприємствах готельно-ресторанної сфери

Прибуток як економічна категорія та узагальнюючий показник економічної ефективності господарської діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери. Види та джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанної сфери. Економічні підходи до характеристики прибутку підприємства: залежно від виду діяльності, порядку визначення, методики оцінки, мети визначення. Поняття мінімального, цільового, нормального та

максимального прибутку готельно-ресторанних підприємств, методичні підходи до оцінки його розмірів. Поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанної сфери. Показники вимірювання прибутковості та рентабельності готельно-ресторанних підприємств. Фактори, що впливають на формування прибутку підприємств готельно-ресторанної сфери в цілому та по окремих видах діяльності (окремих господарських операціях). Вихідні передумови та зміст управління прибутком та рентабельністю підприємств готельно-ресторанної сфери.

Структурно-логічна схема процесу управління фінансовими результатами та характеристика змісту окремих етапів роботи. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу фінансового результату підприємств готельно-ресторанної сфери. Інформаційне забезпечення аналітичної роботи. Структурно-логічна модель аналітичної роботи, характеристика сутності та інструментарію окремих етапів аналізу при позитивному та негативному фінансовому результаті. Методичні підходи до розробки плану (прогнозу) формування фінансового результату (прибутку) підприємств готельно-ресторанної сфери. Поняття можливого та необхідного обсягу прибутку, методичні підходи до визначення їх обсягу. Методи планування можливого прибутку підприємств готельно-ресторанної сфери в цілому та по окремих джерелах формування. Обґрунтування потреби готельно-ресторанних підприємств по окремих напрямках використання прибутку: виробничий розвиток, соціальний розвиток, споживання власників, резервування тощо. Порядок планування розподілу планового чистого прибутку підприємств готельно-ресторанної сфери.

Тема 9. Управління податковою політикою готельно-ресторанних підприємств

Сутність системи оподаткування підприємств готельно-ресторанної сфери. Класифікація податків та обов'язкових платежів, що сплачують туристичні підприємства. Особливості та порядок розрахунку на готельно-ресторанних підприємствах окремих видів податків та обов'язкових платежів. Характеристика бази оподаткування, податкових ставок, пільг та термінів сплати кожного виду податкового платежу в готельно-ресторанних підприємствах. Спрощена система оподаткування: її сутність та механізм сплати єдиного податку. Сутність та вихідні передумови розробки політики управління сплатою податкових платежів (податкова політика). Структурно-логічна схема процесу управління реалізацією податкової політики підприємства та характеристика змісту окремих етапів роботи. Методичний інструментарій та порядок проведення аналізу сплати податкових платежів підприємств готельно-ресторанної сфери. Інформаційне забезпечення аналітичної роботи. Структурно-логічна модель аналітичної роботи, характеристика сутності та інструментарію окремих етапів аналізу. Методика розробки податкової політики підприємств готельно-ресторанної сфери. Методика визначення планового обсягу сплати окремих видів податкових платежів готельно-ресторанних підприємств.

Тема 10. Ціноутворення на підприємствах готельних та ресторанных послуг

Економічна природа та сутність ціни в ринковій економіці. Наукові теорії ринкового ціноутворення. Система і класифікація цін на товари і послуги споживчого ринку. Особливості державного регулювання цін в Україні на сучасному етапі та його вплив на ціноутворення на готельно-ресторанних підприємствах. Співвідношення регульованих та вільних ринкових цін на продукцію, товари та послуги на готельно-ресторанних підприємствах. Види цін на послуги підприємств готельно-ресторанної сфери. Суть та склад ціни продукту підприємства готельно-ресторанної сфери. Комплексність ціни туристичного продукту. Склад та структура ціни на окремі види готельно-ресторанних послуг: на туристсько-екскурсійне обслуговування, на транспортні послуги (автобусні, залізничні, авіа тощо) та інші. Механізм формування цін на послуги готельного господарства. Структура ціни на основні (послуги розміщення) та додаткові послуги підприємств готельного господарства, характеристика її складових елементів. Поняття та структура відпускної вартості одиниці послуги (одна людина-доба) проживання в засобах розміщення туристів. Структурні елементи роздрібною ціни на інші послуги підприємств готельно-ресторанної індустрії. Визначення повної собівартості, прибутку та податку на додану

вартість у складі роздрібною ціни на інші послуги. Комерційні знижки і надбавки до роздрібних цін та умови їх застосування.

Тема 11. Управління інвестиційною діяльністю та бізнес-планування на підприємствах готельно-ресторанної сфери

Поняття і види інвестицій. Реальні і фінансові інвестиції. Інвестиційна політика підприємств готельно-ресторанної сфери. Управління інвестиціями на підприємствах готельно-ресторанної сфери. Поняття бізнес-плану інвестиційного проекту готельно-ресторанних підприємств. Цілі і завдання бізнес-плану. Зміст і структура бізнес-плану. Бізнес-план як інструмент реалізації економічної стратегії підприємства і здійснення конкретної маркетингової, фінансової та інвестиційної політики. Бізнес-план як комплексний документ поєднання планів: маркетингу, виробничого, організаційно-юридичного, фінансового, запобігання ризику. Методологічні основи розробки окремих розділів бізнес-плану підприємств готельно-ресторанної сфери. Методи дослідження ринку готельно-ресторанних послуг. Викладення прогресивної продуктової ідеї та перспективної виробничо-комерційної ідеї бізнес-плану розвитку готельно-ресторанних послуг. Особливості розробки бізнес-плану будівництва нового підприємства готельно-ресторанної сфери. Аналіз ефективності використання економічного потенціалу та особливості розробки бізнес-плану реконструкції діючого підприємства готельно-ресторанної сфери.

Тема 12. Управління ризиком у підприємницькій діяльності та шляхи запобігання банкрутства готельно-ресторанних підприємств

Сутність та основні види ризиків у діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери. Класифікація та характеристика ризиків готельно-ресторанних підприємств. Види та характеристика втрат підприємств готельно-ресторанної індустрії від ризикових подій. Оцінка розміру господарського ризику і можливих фінансових втрат. Вихідні передумови та зміст управління ризиком: сутність, принципи розробки. Структурно-логічна схема процесу управління ризиком та характеристика змісту окремих етапів роботи. Методичні підходи до виявлення ризикових подій та видів ризику, що притаманні діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери. Методичний інструментарій оцінки рівня ризиків підприємств готельно-ресторанної сфери залежно від їх виду, характеру прояву, наявності інформаційного забезпечення тощо. Шляхи та заходи щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків в ресторанній сфері. Форми внутрішнього страхування господарського ризику та оцінка їх ефективності в готельно-ресторанних підприємствах. Форми зовнішнього страхування господарського ризику. Обов'язкове та добровільне страхування. Ефективність зовнішнього страхування господарського ризику, методи розрахунків. підприємства: його суть та форми регулювання в Україні. Основні причини, що призводять до банкрутства готельно-ресторанних підприємств. Санація підприємств та умови її проведення. Форми санації готельно-ресторанних підприємств, порядок та черговість задоволення претензій кредиторів у разі банкрутств.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	кур	ср		го	л	п	інд
Розділ 1. Управління обсягами господарської діяльності готельно-ресторанних підприємств										
Тема 1. Роль і місце туризму в народногосподарському комплексі та системі ринкового господарства країни	5	2			3					
Тема 2. Управління обсягом реалізації послуг на готельно-ресторанних підприємствах	11	4	4		3					
Разом за розділом 1	16	6	4		6					
Розділ 2. Управління економічними ресурсами готельно-ресторанних підприємств										
Тема 3. Управління матеріальними ресурсами готельно-ресторанних підприємств	10	4	4		2					
Тема 4. Управління трудовими ресурсами підприємств готельно-ресторанної сфери	10	4	4		2					
Тема 5.Управління фінансовими ресурсами готельно-ресторанних підприємств	6	4			2					
Разом за розділом 2	26	12	8		6					
Розділ 3. Управління господарсько-фінансовою діяльністю готельно-ресторанних підприємств										
Тема 6. Управління доходами підприємств готельно-ресторанної сфери	4	2			2					
Тема 7. Управління поточними витратами та собівартістю послуг на підприємствах готельно-ресторанної сфери	8	2	4		2					
Тема 8. Управління прибутками та рентабельністю на підприємствах готельно-ресторанної сфери	8	2	4		2					
Тема 9. Управління податковою політикою готельно-ресторанних підприємств	8	2	4		2					
Тема 10. Ціноутворення на підприємствах готельних та ресторанних послуг	8	2	4		2					
Тема 11. Управління інвестиційною діяльністю та бізнес-планування на підприємствах готельно-ресторанної сфери	8	2	4		2					
Тема 12. Управління ризиком у підприємницькій діяльності та шляхи запобігання банкрутства готельно-ресторанних підприємств	4	2			2					
Разом за розділом 3	48	14	20		14					
Курсовая робота	30			30						
Всього годин	120	32	32	30	26					

4. Теми семінарських (практичних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Роль і місце туризму в народногосподарському комплексі та системі ринкового господарства країни	
2.	Управління обсягом реалізації послуг на готельно-ресторанних підприємствах	4
3.	Управління матеріальними ресурсами готельно-ресторанних підприємств	4
4.	Управління трудовими ресурсами підприємств готельно-ресторанної сфери	4
5.	Управління фінансовими ресурсами готельно-ресторанних підприємств	
6.	Управління доходами підприємств готельно-ресторанної сфери	
7.	Управління поточними витратами та собівартістю послуг на підприємствах готельно-ресторанної сфери	4
8.	Управління прибутками та рентабельністю на підприємствах готельно-ресторанної сфери	4
9.	Управління податковою політикою готельно-ресторанних підприємств	4
10.	Ціноутворення на підприємствах готельних та ресторанных послуг	4
11.	Управління інвестиційною діяльністю та бізнес-планування на підприємствах готельно-ресторанної сфери	4
12.	Управління ризиком у підприємницькій діяльності та шляхи запобігання банкрутства готельно-ресторанних підприємств	
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Роль і місце туризму в народногосподарському комплексі та системі ринкового господарства країни	3
2.	Управління обсягом реалізації послуг на готельно-ресторанних підприємствах	3
3.	Управління матеріальними ресурсами готельно-ресторанних підприємств	2
4.	Управління трудовими ресурсами підприємств готельно-ресторанної сфери	2
5.	Управління фінансовими ресурсами готельно-ресторанних підприємств	2
6.	Управління доходами підприємств готельно-ресторанної сфери	2
7.	Управління поточними витратами та собівартістю послуг на підприємствах готельно-ресторанної сфери	2
8.	Управління прибутками та рентабельністю на підприємствах готельно-ресторанної сфери	2
9.	Управління податковою політикою готельно-ресторанних підприємств	2
10.	Ціноутворення на підприємствах готельних та ресторанных послуг	2
11.	Управління інвестиційною діяльністю та бізнес-планування на підприємствах готельно-ресторанної сфери	2
12.	Управління ризиком у підприємницькій діяльності та шляхи запобігання банкрутства готельно-ресторанних підприємств	2
13.	Курсова робота	30
	Разом	56

6. Індивідуальні завдання(курсова робота)

Курсова робота — вид самостійної навчально-наукової роботи з елементами дослідження, що виконується студентами протягом семестру з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, одержаних за час навчання та їх застосування до комплексного вирішення конкретного фахового завдання.

Проблеми наукового пошуку, зображені в курсових роботах студентів, можуть знайти своє продовження в дипломних роботах. Таким чином забезпечується наступність науково-дослідницької діяльності студентів від курсу до курсу, послідовність засобів і форм її проведення відповідно до логіки навчального процесу.

Кожен з студентів отримує індивідуальне завдання, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- формуванню вмінь використання методів аналізу та оцінки факторів, що визначають розвиток готельного господарства світу;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навиків глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підбраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формулювання авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Курсова робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання індивідуального завдання слугують:

- систематичне відвідування лекцій,
- активна участь в роботі на семінарських заняттях,
- творча ініціатива,
- відповідальність та організованість студента.

Вибір теми дослідження є відповідальним етапом для початкового науковця.

Під час вибору теми слід користуватися наступними рекомендаціями:

- тема має бути актуальною,
- мати наукове та практичне значення;
- міститися в рамках наукових інтересів дисципліни «Організація готельного господарства»;
- викликати особисту творчу зацікавленість студента.

Курсова робота повинна містити наступні обов'язкові складові:

- Титульний лист;
- Зміст;
- Вступ;
- Основна частина;
- Висновки;
- Список використаних джерел;
- Додатки (при необхідності).

Всі частини курсової роботи повинні бути пов'язані між собою (кожен наступний розділ є логічним продовженням попереднього).

При оцінці курсової роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних тематичних джерел інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення зазначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи. Загальна кількість балів – 30.

Загальна оцінка складається з оцінки за саму роботу, оцінки за знання студентом матеріалу курсової роботи при її захисті.

Критеріями оцінки роботи є:

а) за формою:

- 1) збалансованість роботи за структурою і змістом;
- 2) правильність застосування цитат, оформлення посилань;
- 3) якість оформлення роботи в цілому відповідно до вимог, що пред'являються;

б) за змістом:

- 1) повнота розкриття теми, самостійність написання роботи;
- 2) логічність викладу матеріалу;
- 3) наявність рішення конкретних завдань;
- 4) наявність актуального графічного матеріалу;
- 5) уміння аналізувати теоретичний і практичний матеріал, робити узагальнення і висновки;

6) новизна і різноманітність фактичного матеріалу;

в) за рівнем захисту:

- 1) лаконічність та уміла презентація роботи;
- 2) чіткість і повнота відповідей на поставлені питання.

7. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на семінарських заняттях. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- Контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних, семінарських і практичних занять;
- Контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань;
- Контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу;
- Контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та евристичні задачі;
- Контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати їх.

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення контрольних робіт за відповідним розділом. Завданням

контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Семестровий підсумковий контроль проводиться відповідно до навчального плану у вигляді курсової роботи та письмовий іспиту в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному даною програмою дисципліни.

Застосовуються такі методи контролю підготовки студентів:

- усні відповіді на семінарських заняттях;
- письмового експрес-контролю;
- тестові завдання;
- розрахункові задачі;
- розв'язування ситуаційних задач;
- виконанням індивідуальної семестрової курсової роботи.

Оцінка успішності студента є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих тем розділів.

8. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота												Разом	Екзамен	Сума	
Розділ 1			Розділ 2			Розділ 3						Курсова робота	60	40	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12				
2	3	3	3	2	2	2	3	3	3	2	2				

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі тестових завдань, усного опитування та виступів студентів. Студент може отримати від 1 до 3 балів за кожен тему. Курсова робота-30 балів. Максимальна кількість балів при поточному контролі-60. За екзамен -40 балів.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	відмінно
70-89	добре
50-69	задовільно
1-49	незадовільно

9. Рекомендована література

Основна література

1. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Класифікація готелів”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004..
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К. : Інкос, 2007. – 280 с.

5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екоп. ун-т, 2012. – 448 с.
6. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 352 с.
7. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. - К. : ЦУЛ, 2013. - 224 с..
8. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – М. : КНОРУС, 2013. – 416 с. (Бакалавриат).
9. Козырев В.М. Экономика туризма / В.М. Козырев. - М. : Финансы и статистика, 2013.
10. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер; пер. с англ.; под ред. Р.Б. Ноздровой. - М.: ЮНИТИ, 2008. -787 с.
11. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник .-М: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.-239с.
12. Темный Ю.В., Темная Л.Р Экономика туризма: Учебник.-, М: Финансы и статистика, 2013.- 448 с.
13. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк. - К. : Київ. нац. торг.-екоп. ун-т, 2014.
14. 5. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму : опорн. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк, О.О. Каролоп. - К. : Київ. нац. торг.-екоп. ун-т, 2013
15. Черевичко Т.В. Экономика туризма: Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-158с
16. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.

Додаткова література

1. Буйленко В.Ф. Индустрия экологического туризма. Гостиничный и туристический бизнес: Учебное пособие.- Краснодар: Южный ин-т. менеджмента, 2012.- 230с
2. Буйленко В.Ф. Планирование экологических туров. Гостиничный и туристический бизнес: Учебное пособие.- Краснодар: Южный ин-т. менеджмента, 2012.- 202с
3. Виноградова М.В., Панина З.И., Ларионова А.А., Васильева Л.А Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства. Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-280с.
4. Тультаев Т.А. Маркетинг гостеприимства. Учебное пособие.-М: Евразийский открытый институт, 2011.- 296с.
5. Решетняк Е.И / Современный метод управления предприятием сферы услуг / Е.И. Решетняк. - Х. : Фактор, 2008. - 544 с

Інформаційні ресурси

- <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC)
- <http://www.dffd.gov.ua/> – офіційний сайт Державного Фонду фундаментальних досліджень України
- <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
- <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
- <http://www.resto.kharkov.ua/kharkov/> - Сайт «Рестораннезаметки» - огляд ресторанів та кафе Харкова
- <http://www.top-hotels.ru/> – сайт з інформацією про кращі готелі світу.
- <http://www.rada.gov.ua> – Сервер Верховної Ради України.
- <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
- <http://www.tourism.gov.ua/> - сайт Державної готельно-ресторанної Адміністрації.
- <http://www.restcon.ru/> - сайт з питань ресторанного бізнесу .
- <http://www.tourism.ru> – сайт з інформацією про країнознавство.