ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Проректор з науково-
педагогічної роботи

_____Андрій КИРИЧЕНКО

"27" 08 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОКП 28 ЕКОНОМІКА ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Спеціальність 241 - «Готельно-ресторанна справа»,

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет економічний

2025-2026 навчальний рік

Розробники: ЖУРИЛО Ірина Валентинівна, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи

Протокол від « 27 » серпня 2025 року № 1

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи

Володимир ЗАЙЧЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Декан факультету економічний

Наталія ШАЛІМОВА
(підпис) (прізвище та ініціали)

© Журило І.В., 2025 рік
© ЦНТУ, 2025 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань,
спеціальність,
освітня програма,
освітній рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 4</td><td>Галузь знань:
24 - «Сфера обслуговування»</td><td colspan="2">Нормативна дисципліна</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Загальна кількість годин – 120:</td><td rowspan="6">Спеціальність:
241 - «Готельно-ресторанна справа».
Освітня програма:
«Готельно-ресторанна справа»,</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 2
самостійної роботи студента – 4,5</td><td rowspan="8">Освітній рівень:
бакалавр</td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>32 год.</td><td>8 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>16 год.</td><td>4 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>72 год.</td><td>108 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю</td></tr>
<tr><td>залік</td><td>залік</td></tr>
</table>

Мова навчання – українська

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни «Економіка готельного та ресторанного господарства» є формування у здобувачів сучасного економічного мислення та системи спеціальних знань з економіки готельно-ресторанного господарства, засвоєння особливостей прояву економічних законів і закономірностей в економічній діяльності підприємств готельної та ресторанної сфер, набуття практичних навичок і прийомів економічного обґрунтування обсягів реалізації послуг, витрат ресурсів, собівартості, доходів, прибутку, рентабельності та цін на послуги підприємств в готельно-ресторанному бізнесі

Завдання навчальної дисципліни «Економіка готельного та ресторанного господарства»:

– дослідження організаційно-економічних умов функціонування підприємств готельного та ресторанного сектору, їх ролі та місця в економіці країни;

– вивчення основ виробничої діяльності та планування товарообігу на підприємствах ресторанного господарства, а також експлуатаційної діяльності підприємств готельного бізнесу;

– вивчення системи показників, що характеризують господарську діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу;

– засвоєння методичних основ оцінки та управління результативними показниками діяльності підприємств готельної та ресторанної індустрії;

– вивчення понятійного апарату та інструментарію управління ресурсним потенціалом підприємств ресторанної та готельної індустрії;

– формування практичних навичок роботи щодо визначення основних економічних показників діяльності підприємства сфери готельного та ресторанного бізнесу

– набуття навичок формування витрат та особливостей калькулювання собівартості послуг в готелях і на продукцію ресторанних закладів;

– вибір ефективних методів обґрунтування виробничої програми підприємств;

– обґрунтування планів реалізації готельної та ресторанної продукції, формування доходу та прибутку;

– засвоєння порядку та особливостей формування цін на послуги готельних підприємств та продукцію ресторанного господарства, а також особливостей процесу та прогресивних методів ціноутворення;

– вивчення основ формування фінансових результатів для підприємств даного сектору;

– вивчення основ та особливостей стратегічного і фінансового планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу;

– формування теоретичних знань з питань стратегії та тактики діяльності підприємств готельної та ресторанної сфери в сучасних умовах господарювання;

– визначення методів оцінки та шляхів підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного господарства та їх продукції;

– визначення сутності економічних ризиків, причин їх виникнення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу та окреслення шляхів запобігання банкрутству.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати**:**

1. ***Інтегральну компетентність***: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

2. ***Загальні компетентності (ЗК)***:

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

2. ***Спеціальні (фахові) компетентності (СК)***:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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

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

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

3. ***Програмні результати навчання***:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1. Підприємство ГРС як суб‘єкт господарювання, його програма та ресурсне забезпечення

Тема 1: Предмет та методологія курсу «Економіка готельного та ресторанного господарства»

Актуальність і мета вивчення дисципліни «Економіка ГРГ». Походження терміну «економіка» та його зміст. Об’єкт і предмет економіки ГРГ як наукової дисципліни. «Економіка ГРГ» як складова частина комплексу економічних і математичних наукових дисциплін. Методологія вивчення курсу та її основи.

Тема 2. Підприємства готельного та ресторанного бізнесу як суб’єкти господарювання

2.1. Підприємство ГРС як відкрита економічна система. Ринкова модель підприємства. Структура його зовнішнього оточення.

2.2. Поняття, цілі й напрямки діяльності підприємства. Сутність, форми і переваги підприємницької діяльності. Поняття підприємства в ринковій економіці. Місія і цілі діяльності підприємства. Головні напрями діяльності підприємства (маркетингова, інноваційна, виробнича, економічна та соціальна діяльність).

2.3. Підприємства індустрії гостинності. Готельний та ресторанний бізнес як елементи індустрії гостинності. Особливості і функції підприємств ГРС.

2.4. Класифікація підприємств. Практичне значення класифікації підприємств. Виокремлення підприємств за окремими ознаками: мета і характер діяльності; форма власності майна; належність капіталу; правовий статус і форма господарювання; галузево-функціональний вид діяльності; технологічна (територіальна) цілісність і ступінь підпорядкування; розміри за чисельністю працівників. Система пільгового підприємництва (франчайзинг). Групування готельного фонду за окремими ознаками (види готелів). Класифікація закладів ресторанного господарства.

2.5. Правові основи функціонування підприємства. Поняття юридичної особи. Статутний капітал, джерела його формування. Правові основи функціонування підприємства та основні правові акти, які його регулюють: Цивільний кодекс України. Закон України «Про особливості регулювання діяльності юридичних осіб окремих організаційно-правових форм у перехідний період та об'єднань юридичних осіб». Статут підприємства. Колективний договір.

Тема 3. Основні фонди (ОФ) підприємства

3.1. Виробничі фонди підприємства. Поняття «матеріально-технічна база ГРГ», «засоби праці», «предмети праці», «виробничі фонди підприємства». Основні фонди як основа матеріально-технічної бази підприємств ГРГ.

3.2. Класифікація та структура основних фондів. Класифікація ОФ підприємств ГРГ за характером участі у виробничо-експлуатаційному процесі. Поняття «основні фонди» «основні засоби» та «необоротні активи підприємства».

Класифікація груп основних засобів та інших необоротних активів відповідно до стандартів бухгалтерського обліку. Активна і пасивна частини ОФ. Власні та орендовані ОФ. Структура ОФ.

3.3. Оцінка основних фондів. Види оцінки основних фондів, сфера їх використання. Натуральні показники оцінки. Вартісна оцінка основних фондів та її види: первісна і відновлена, повна та залишкова вартість основних фондів. Ліквідаційна вартість основних фондів.

3.4. Спрацювання, амортизація і відтворення основних фондів. Фізичне (матеріальне) та економічне спрацювання основних фондів. Види фізичного спрацювання та техніко-економічного старіння засобів праці та форми їх усунення. Джерела початкового формування матеріально-технічної бази підприємства. Просте і розширене відтворення ОФ. Амортизаційні відрахування ОФ: поняття, роль в економічному механізмі, виконувані функції та методи визначення.

3.5. Ефективність відтворення і використання основних фондів. Мета і види аналізу сучасного стану та ефективності використання ОФ. Показники економічної ефективності використання ОФ, оцінки ступеню їх зношеності. Напрями підвищення ефективності роботи обладнання готелів і ресторанів.

Тема 4. Оборотні засоби та обігові кошти підприємства

4.1. Склад і структура оборотних засобів. Елементний склад оборотних засобів, характеристика товарних запасів, незавершеного виробництва, витрат майбутніх періодів. Виробничо-експлуатаційна (стадійна) структура оборотних засобів. Показники та шляхи кращого використання матеріальних ресурсів. Сучасна політика ресурсозбереження та ефективність її здійснення.

4.2. Обігові кошти, джерела їх формування та ліквідність. Елементний склад фондів обігу. Обігові кошти підприємства, період їх обігу та джерела формування. Поняття «оборотні активи». Види оборотних активів: за формами функціонування у конкретному періоді часу; за ступенем ліквідності.

4.3. Планування потреби в обігових коштах готелів та ресторанів. Планування потреби в обігових коштах готелів та ресторанів. Поняття нормативу обігових коштів. Види обігових коштів в залежності від особливостей планування потреби у них. Методи нормування обігових коштів. Визначення нормативів обігових коштів для фінансування: запасів сировини, напівфабрикатів і товарів; нормованих грошових коштів; запасів інших товарно-матеріальних цінностях, що нормуються; загального нормативу

4.4. Нормування і планування товарних запасів ресторанного господарства. Особливості запасів ресторанного господарства. Поняття поточних і сезонних запасів. Види товарних запасів за часом. Середній запас сировини і товарів за місяць. Рівень товарних запасів у днях обороту. Методи планування товарних запасів. Методика визначення нормативів власних обігових коштів у товарних запасах за кожною товарною групою і загального нормативу обігових коштів підприємства. Продуктовий баланс.

4.5. Показники оцінки ефективності управління обіговими коштами підприємств. Ефективність управління обіговими коштами готелів і ресторанів, її основні завдання та показники оцінки.

Тема 5. Нематеріальні ресурси та активи підприємства

5.1. Нематеріальні ресурси. Нематеріальні ресурси як складова частина потенціалу підприємства. Об‘єкти інтелектуальної власності підприємств ГРГ, їх види та характеристики.

5.2. Нематеріальні активи. Сутність категорії нематеріальні активи, їх склад. Принцип юридичного захисту об’єктів інтелектуальної власності. Охоронні документи, які засвідчують право власності на них.

5.3. Реалізація права власності на нематеріальні ресурси. Ліцензійна угода. Ліцензії та їхні види. Способи розрахунків за ліцензію.

5.4. Оцінка вартості та амортизація нематеріальних активів. Підходи до визначення вартості окремих об’єктів інтелектуальної власності. Визначення норм і сум амортизації нематеріальних активів.

Тема 6. Трудові ресурси підприємств готельного та ресторанного бізнесу

6.1. Особливості праці на підприємствах ГРБ. Специфіка праці в готелях і у ресторанах. Продуктивна і непродуктивна праця фахівців закладу харчування. Культура обслуговування споживачів.

6.2. Поняття, класифікація і структура персоналу підприємства. Поняття «трудові ресурси», «персонал підприємства». Поділ персоналу підприємств ресторанного господарства за характером виконуваних функцій. Класифікація персоналу готельних підприємств залежно від наявності контакту з гостем, за характером виконуваних функцій, за приналежністю до служб або відділів. Класифікація персоналу за професіями і спеціальностями, за кваліфікаційним рівнем. Розрахунки різних видів структур персоналу. Основні напрями формування трудових ресурсів підприємств ГРГ.

6.3. Визначення чисельності окремих категорій працівників. Поняття явочної, облікової та середньооблікової чисельності персоналу підприємства. Методи планування кількості працівників. Розрахунок планової чисельності різних категорій працівників підприємств ресторанного господарства.. Розрахунок кількісного складу персоналу готелю.. Врахування при нормуванні персоналу переваг роботи бригадним методом. Показники руху (обороту) персоналу.

6.4. Продуктивність праці персоналу. Продуктивність праці як економічна категорія. Рівень продуктивності праці в ресторанах: показники і фактори впливу. Методи визначення виробітку. Рівень продуктивності праці в готелях: показники і фактори впливу. Оцінка результативності трудових затрат у готельному господарстві за їх ефективністю. Порівняльна характеристика понять «продуктивність праці» й «ефективність праці». Напрями підвищення продуктивності праці.

Тема 7. Оплата праці працівників ГРБ

7.1. Політика оплати праці. Поняття оплати праці. Основна заробітна плата і додаткова оплата праці. Основні функції заробітної плати (відтворювальна, стимулююча, регулювальна, соціальна) та їх реалізація. Державна політика оплати праці. Механізм державного регулювання оплати праці та соціального захисту. Політика оплати праці на рівні підприємства та його підрозділів. Договірне регулювання оплати праці найманого персоналу шляхом укладання різнорівневих тарифних угод. Регулювання оплати праці на основі колективного договору.

7.2. Тарифно-посадова система оплати праці. Її сутність та основні елементи (тарифні сітки, тарифні ставки; схеми посадових окладів). Штатний розклад підприємства.

7.3. Форми та системи оплати праці: сутність, показники, умови застосування. Системи погодинної і відрядної форм оплати праці.

7.4. Безтарифна форма оплати праці. Фактори, що визначають величину заробітної плати: кваліфікаційний рівень працівника, коефіцієнт його трудової участі та фактично відпрацьований час. Підходи до їхнього встановлення. Алгоритм визначення рівня заробітної плати кожного члена трудового колективу.

7.5. Контрактна форма найму та оплати праці. Використання в готелях і ресторанах контрактної форми найму та оплати праці. Контракт як вид трудового договору, його особливості, зміст, умови розірвання.

Тема 8. Експлуатаційна програма готельного підприємства

8.1. Сутність експлуатаційної програми готелю. План експлуатаційної діяльності готелю: забезпечення обґрунтованості і структурні елементи. Експлуатаційна програма: зміст, показники, аналіз ефективності використання номерного фонду, чинники впливу.

8.2. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства. Організація контролю показників експлуатаційної діяльності. Оперативні показники експлуатаційної програми.

8.3. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю. Етапи процесу планування експлуатаційної програми готельного підприємства, її натуральні та вартісні показники. Розробка та обґрунтування плану доходів від додаткових послуг. Деталізація планів до рівня оперативних. План підвищення якості експлуатаційної діяльності готелю: його мета і складові.

Тема 9. Продукція і товарообіг підприємств ресторанного бізнесу

9.1. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції ресторанних закладів. Сутність та склад роздрібного, оптового та загального (валового) товарообороту підприємств ресторанного господарства. Аспекти товарообороту як економічного показника.

9.2. Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу. Вплив показників обсягів реалізації продукції, товарів і послуг підприємств ресторанної індустрії на ефективність їх функціонування. Методики економічного аналізу плану випуску продукції і товарообороту ресторану: етапи, показники та завдання.

9.3. Планування товарообороту та виробничої програми ресторану. Виробнича програма ресторану: сутність і методи планування (метод прямого розрахунку: метод на основі пропускної здатності залу ресторанного закладу; метод на основі виробничої потужності виробничого цеху; метод на основі планового меню з урахуванням можливого попиту споживачів).

МОДУЛЬ 2. Витрати, собівартість й ціни в ГРГ, фінансова та інвестиційна діяльність, ефективність та безпека функціонування

Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарствах

10.1. Економічна природа та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Економічна сутність поточних витрат підприємств ГРГ та їх класифікація (за видами діяльності; за економічними елементами; за калькуляційними статтями; за ступенем реагування на зміну обсягів діяльності; за способом віднесення на собівартість одиниці продукції (послуг); за ступенем однорідності; за центрами відповідальності (місцем виникнення); за можливістю контролю; за принципами організації (управління)). Поняття і значення собівартості продукції (послуг).

10.2. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають. Експлуатаційна та повна собівартість одиниці послуг розміщення в готелі. Рекомендована номенклатура калькуляційних статей собівартості. Зовнішні та внутрішні фактори впливу на собівартість послуг готелів.

10.3. Особливості та структура собівартості продукції ресторану. Структура собівартості продукції ресторанного господарства. Склад витрат виробництва, витрат обігу та витрат організації споживання. Фактори впливу на рівень витрат ресторанів.

10.4. Калькуляція страв у громадському харчуванні. Сутність і значення калькуляції страв у громадському харчуванні. Технологічна карта страви. Методи розрахунку вартості страв. Калькуляційна технологічна карта страви: призначення, елементи, порядок створення в електронній системі Poster.

Тема 11. Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємств ГРГ

11.1. Зміст і форми фінансової діяльності підприємства. Напрями діяльності підприємства з формування та раціонального використання фінансових коштів. Класифікація джерел фінансування. Складання фінансового плану підприємства. Обчислення необхідних обсягів власного капіталу і позикових коштів.

11.2. Формування й використання прибутку. Прибуток і дохід як основні показники фінансових результатів діяльності підприємства. Види прибутку. Джерела формування прибутку і доходу підприємства. Валовий, чистий та реінвестований прибуток. Маржинальний дохід. Загальноприйнята практика використання прибутку підприємства. Визначення суми прибутку до оподаткування. Зростання прибутковості підприємства під впливом дії окремих чинників.

11.3. Доход і прибуток ресторанного господарства. Валовий дохід підприємств ресторанного господарства: поняття, склад, фактори впливу. Етапи аналізу показника реалізованих торговельних надбавок і націнок. Оцінка господарської діяльності підприємств ресторанного господарства на основі прибутку

11.4. Оцінка фінансово-економічного стану підприємства. Оцінка фінансово-економічного стану (ФЕС) підприємства: характеристика, значення, інформаційна база, групи розрахункових показників (прибутковість, ділова активність; фінансова стійкість; платоспроможність підприємства.

11.5. Сутнісна характеристика і вимірювання ефективності виробництва. Економічна сутність і загальний методологічний підхід до вимірювання ефективності виробництва, господарської діяльності підприємства. Змістова характеристика видів ефективності: за наслідками - економічної та соціальної; за місцем отримання ефекту - локальної та народногосподарської; за ступенем збільшення ефекту - первісної та мультиплікаційної; за метою визначення - абсолютної та порівняльної. Критерії ефективності виробництва. Система показників ефективності виробництва (узагальнююча); показники використання праці (персоналу), виробничих фондів, фінансових коштів. Методичні підходи до оцінки соціальної ефективності діяльності підприємства. Чинники підвищення ефективності виробництва.

Тема 12: Ціноутворення на підприємствах ГРБ

12.1. Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства. Ціна: сутність, виконувані функції. Значення цін і ціноутворення для діяльності готелів та закладів харчування. Специфіка формування цін в ресторанних закладах. Порядок формування продажних цін на продукцію власного виробництва. Націночні категорії підприємств ресторанного господарства. Структура продажної ціни готової продукції. Особливості процесу ціноутворення на підприємствах готельного бізнесу. Елементи ціни готельного місця. Ефективність гнучкого підходу до ціноутворення.

12.2. Цінова еластичність попиту. Її сутність і визначення. Точкова і дугова еластичність попиту. Концепція еластичності попиту за доходом. Перехресна еластичність попиту за ціною.

12.3. Формування в ціні товарних податків. Сутність та порядок формування в ціні товарних податків (акцизного збору та ПДВ).

12.4. Цінова політика і цінова стратегія підприємства ГРБ. Цінова політика: сутність та аналіз чинників, який їй передує. Поняття цінової стратегії. Групи та типові види стратегій ціноутворення (низьких цін, високих цін, нейтрального ціноутворення). Чинники їх ефективності.

12.5. Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств ГРБ. Методи визначення цін, які використовуються в світовій практиці, їх класифікація і характеристика.

Тема 13. Інвестиційні ресурси

13.1. Поняття, склад і структура інвестицій. Сутнісна характеристика інвестицій. Функціонально-елементний склад інвестицій підприємства. Внутрішні та зовнішні джерела інвестування. Різновиди та структура капітальних вкладень, тенденції її зміни у часі.

13.2. Цінність грошей у часі. Методичні підходи до визначення ефективності інвестицій, адаптовані до ринкових умов господарювання, їх основоположні принципи та фінансово-економічні показники: грошовий потік, ставка дисконту, теперішня і майбутня вартість, початкові інвестиції, чиста теперішня вартість, індекс доходності, термін окупності інвестицій, внутрішня норма (ставка) доходності, господарський ризик

13.3. Сучасні підходи до оцінки ефективності виробничих інвестицій. Загальні положення методології визначення ефективності виробничих інвестицій. Методика оцінки ефективності виробничих інвестицій з урахуванням грошових потоків, ставки дисконту (капіталізації), господарського ризику та інфляції. Показники оцінки ефективності виробничих інвестицій: чистий приведений дохід, індекс дохідності, період окупності, внутрішня норма дохідності.

13.4. Формування і регулювання фінансових інвестицій (цінних паперів). Фінансові інвестиції (цінні папери): поняття, види, формування і регулювання. Фондовий ринок і його учасники..

Тема 14. Економічна безпека та антикризова діяльність підприємства

14.1. Змістовно-типологічна характеристика економічної безпеки господарюючого суб'єкта. Багатоаспектне тлумачення економічної безпеки різнорівневих суб'єктів господарювання. Об'єктові види економічної безпеки за типами суб'єктів, сферами життєдіяльності та конкретними предметами. Способи оцінки економічної безпеки підприємства та інших суб'єктів господарювання. Можливі загрози для економічної безпеки господарюючого суб'єкта. Збитки від зниження рівня економічної безпеки окремо взятого і певної сукупності підприємств.

14.2. Рівень економічної безпеки і кризовий стан підприємства. Основні ознаки достатнього рівня економічної безпеки підприємства за умов ринкової системи господарювання. Зниження до критичної межі рівня економічної безпеки як основна причина настання кризового стану підприємства. Поняття економічної кризи підприємства. Легка, важка і катастрофічна економічна криза; основні причини та наслідки. Фази реакції керівництва фірми на настання економічної

кризи: шоку, оборонного відступу, визнання кризи, адаптації і зміни поведінки. Розробка програми виходу з економічної кризи.

14.3. Стратегія забезпечення належної економічної безпеки підприємства. Основні групи чинників, що формують належний рівень економічної безпеки підприємства (безпосередні чинники виробництва, стабільний попит на продукцію, надійність постачальників, зовнішня конкуренція, державне економічне регулювання діяльності підприємства, надійний захист комерційної таємниці, компетентність керівництва фірми). Розробка власної довгострокової стратегії формування високого рівня економічної безпеки фірми. Необхідні заходи і ресурси для реалізації стратегії досягнення належної економічної безпеки господарюючого суб'єкта.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 2

Назви тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р
Модуль 1. Підприємство як суб'єкт господарювання, його виробничо / експлуатаційна програма та ресурсне забезпечення										
Тема 1. Предмет та методологія курсу ЕПГРГ	2	1			1	2				2
Тема 2. Підприємства готельного та ресторанного бізнесу, як суб'єкти господарювання	9	2	2		5	10				10
Тема 3. Основні фонди підприємства	11	3	2		6	10,5	1,5	1		8
Тема 4. Оборотні засоби та обігові кошти підприємства	9	2	2		5	10	1,5	0,5		8
Тема 5. Нематеріальні ресурси та активи підприємств ГРГ	7	2			5	6				6
Тема 6. Трудові ресурси підприємств ГРГ	7	2	1		4	7,5	0,5			7
Тема 7. Оплата праці працівників ГРБ	8	2	1		5	9,5	0,5	1		8
Тема 8. Експлуатаційна програма готельного підприємства	7	2			5	7				7
Тема 9. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	7	2			5	7				7
Всього модуль 1	67	18	8		41	70,5	5	2,5		63
Модуль 2. Витрати, собівартість й ціни в ГРГ, фінансова та інвестиційна діяльність, ефективність та безпека функціонування										
Тема 10: Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарствах	15	4	2		9	12,5	1,5	1		10
Тема 11: Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємств ГРГ	9	2	2		5	8				8
Тема 12: Ціноутворення на підприємствах ГРБ	11	3	2		6	10	0,5	0,5		9
Тема 13: Інвестиційні ресурси підприємств ГРГ	11	3	2		6	11	1			10
Тема 14. Економічна безпека та антикризова діяльність підприємства	7	2			5	8				8
Всього модуль 2	53	14	8		31	49,5	3	1,5		45
Загальна кількість годин	**120**	**32**	**16**		**72**	**120**	**8**	**4**	**–**	**108**

5. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ТА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 3

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Підприємства готельного та ресторанного бізнесу, як суб'єкти господарювання	2
2.	Основні фонди підприємства	2
3.	Оборотні засоби та обігові кошти підприємства	2
4.	Трудові ресурси підприємств ГРГ	1
5.	Оплата праці працівників ГРБ	1
6.	Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарствах	2
7.	Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємств ГРГ	2
8.	Ціноутворення на підприємствах ГРБ	2
9.	Інвестиційні ресурси підприємств ГРБ	2
	Всього	16

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

Таблиця 4

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Предмет та методологія курсу ЕПГРГ	1
2.	Підприємства готельного та ресторанного бізнесу, як суб'єкти господарювання	5
3.	Основні фонди підприємства	6
4.	Оборотні засоби та обігові кошти підприємства	5
5.	Нематеріальні ресурси та активи підприємств ГРГ	5
6.	Трудові ресурси підприємств ГРГ	4
7.	Оплата праці працівників ГРБ	5
8.	Експлуатаційна програма готельного підприємства	5
9.	Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	5
10.	Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарствах	9
11.	Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємств ГРГ	5
12.	Ціноутворення на підприємствах ГРБ	6
13.	Інвестиційні ресурси підприємств ГРГ	6
14.	Економічна безпека та антикризова діяльність підприємства	5
	Всього	72

7. ІНДИВІДУАЛЬНА РОБОТА

Індивідуальну роботу спрямовано на поглиблене вивченні даної дисципліни. Індивідуальне завдання не входить до тижневого аудиторного навантаження студента і виконується ним самостійно. Викладач пропонує її виконання тим студентам, які виявили особливі здібності і зацікавленість у цьому.

Завдання полягає у вирішенні практичних задач за індивідуальними варіантами вихідних даних за такими темами:

– «Основні фонди підприємства»;
– «Нормування оборотних коштів у виробничих запасах»;
– «Форми та системи оплати праці»;
– «Витрати та собівартість»;
– «Ціноутворення на підприємствах ГРС»;
– «Ефективність інвестицій підприємства».

До індивідуальних завдань входять також такі види навчальної роботи, як підготовка доповідей на студентських наукових конференціях; виконання наукових досліджень; участь у предметних олімпіадах.

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час викладання навчальної дисципліни «Економіка підприємств ГРГ» застосовуються наступні методи:

– словесні (лекції, бесіди);

– наочні, під час лекцій (інформаційних, аналітичних, проблемних) та практичних занять, в тому числі з використанням мультимедійного забезпечення;

– практичні, під час виконання практичних робіт, задач, вправ;

– інтерактивні методи навчання під час проведення опитування, аналізу практичних ситуацій, дискусії;

– інноваційні, зокрема проєктно-дослідницький метод; інтегровані методи. Застосовуються наступні інформаційно-комунікаційні технології та діджитал-інтрументи: цифрові інструменти Google, програмні продукти від Microsoft, програмне забезпечення для проведення різних видів робіт: Kahoot, Mentimeter, Crello, Trello, Canva, M.E.doc.;

– методи дистанційного навчання за допомогою платформ: Moodle та Zoom.

9. КРИТЕРІЇ ТА ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: екзамен.

Оцінку підсумкового семестрового контролю у формі заліку становить сума балів за результатами поточного контролю та модульних контролів.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, розв’язання розрахункових

практичних завдань, тестування, підготовки доповіді-презентації, есе та індивідуальних завдань.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 100 балів, в тому числі за перший модульний контроль – 60 балів, за другий модульний контроль – 40 балів. Кількість балів, одержаних здобувачем вищої освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральноукраїнському національному технічному університеті.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю студентів, усне опитування, перевірка виконання індивідуальних розрахункових завдань, тестовий контроль.

Таблиця 2 – Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (задовільно)	64-73
E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як скласти повторно	2 (незадовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота		1-34

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ:

Основні:

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2018.360 с.
2. Бугіль С.Я. Економіка туристичного підприємства: конспект лекцій. Львів : ЛНАУ, 2019. 106 с.
3. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор - Видавництво, 2016. 378 с.

4. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
5. Горбач Л.М. Економіка підприємства: навч. посіб. К.: Вид. дім «Кондор», 2024. 620 с.
6. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2007. 224 с.
7. Економіка підприємства: підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2024. 700 с.
8. Козловський Є.В. Правове регулювання туристичної діяльності. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 272 с.
9. Короленко К. В., Безкоровайна Л. В., Сущенко Л. П. Організація туристичної діяльності: навчальний посібник. Київ: ТОВ «Козарі», 2011. 162 с.
10. Мальська М.П. Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 544 с.

Додаткові:

1. Аветисова А.О. Економіка підприємства. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. 190 с.
2. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. К.: Знання України, 2002. 358 с.
3. Бабарицька В.К., Малиновська О.Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту: навчальний посібник. Київ: Альтерпрес, 2004. 288 с.
4. Більовська О.О., Майстро Р.Г. Особливості підприємницької діяльності в умовах воєнного стану в Україні. Вісник НТУ «ХПІ». Економічні науки. 2023. №2. URL: https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/a446ba22-d608-4a23-9133-69d895e83fe8/content.
5. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 600 с.
6. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. пос. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 308 с.
7. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практикум. Навч. посібник. К.: Вид-во ПП «Магнолія 2006», 2025. 208 с.
8. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
9. Міска В.Г. Економіка підприємства ресторанного господарства: оп. к-т лекц. КНТЕУ. Київ: 2011. 122 с.
10. Міщенко Н.Г. Економіка підприємства: теорія і практикум. Навч. посібник. К.: Вид-во ПП «Магнолія 2006», 2024. 688 с
11. Мунін Г. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник / під заг. ред.: М. М. Поплавського, О. О. Гаца. Київ : Кондор, 2008. 458 с.

12. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : КНТЕУ, 2017. 465 с.
13. Сулим М.В., Пенцак О.С. Обгрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків: підруч. для студ. вищ. навч. закл. рек. МОНУ. Львів: Новий Світ-2000, 2019. 332 с.
14. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2010. 179 с.

Інформаційні ресурси:

1. Інститут економічних досліджень та політичних консультацій. URL: www.Ier.kiev.ua.
2. Державна служба статистики України URL: http://www.ukrstat.gov.ua/.
3. Регіони України: статистичний щорічник. URL: www.ukrstat.gov.ua.
4. Статистична звітність емітентів України. URL: www.smida.gov.ua/db/emitent.
5. Інформаційні ресурси бібліотек:
   a. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua/
   b. Бібліотека ім. В.Г. Короленко. URL: http://korolenko.kharkov.com/
   c. Бібліотека ХНТУСГ. URL: https://library.khntusg.com.ua/
   d. Електронна бібліотека. URL: http://lib.meta.ua/
   e.Студентська електронна бібліотека URL: http://www.lib.ua-ru.net/
6. Державна служба статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua.
7. Періодичні видання (журнали, тижневики):
   – Актуальні проблеми економіки: http://eco-science.net/Arhive.html.
   – Бізнес Інформ. URL: www.business-inform.net.
   – Економіка України. URL: https://journals.ua/business/ekonomika-ukrainy-ukrainskiy.
   – Економіка, фінанси, право: http://efp.in.ua/en.
   – Економічний Часопис XXI. URL: http://soskin.info/ea/avtory.html.
   – Фінанси України. URL: https://finukr.org.ua/.
8. Сайти державних органів влади:
   – Верховної Ради України: www.rada.gov.ua.
   – Державної податкової адміністрації України: www.sta.gov.ua.
   – Кабінету Міністрів України: www.kmu.gov.ua.
   – Державної митної служба України: www.customs.gov.ua.
9. Нормативно-правова база України URL: http://zakon3.rada.gov.ua/.
10. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 №324/95-ВР. Відомості Верховної Ради України. 1995. № 31. Ст. 241. Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015 р., Відомості Верховної Ради України. 2015. № 23. ст. 158. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1282-15.
11. Звіти Всесвітньої туристичної організації. World Tourism Organization. URL: https://tourlib.net/wto.htm.
12. Закон України «Про особливості регулювання діяльності юридичних осіб окремих організаційно-правових форм у перехідний період та об’єднань

юридичних осіб» від 09.01.2025. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4196-20#Text.
13. Напрями діяльності Туристичної асоціації України. Туристична асоціація України. URL: http://www.tau.org.ua/
14. Цивільний кодекс України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text.