

Міністерство освіти і науки України  
Львівський національний університет імені Івана Франка

Марта Мальська  
Софія Білоус

Методичні рекомендації з предмету

**ЕКОНОМІКА МІЖНАРОДНОГО ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

для студентів спеціальності готельно-ресторанна справа

Львів - 2020

**Рецензент:**

Гришук Анна Михайлівна – кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту  
Львівського національного університету імені Івана Франка

Рекомендовано до друку  
Вченою радою географічного факультету  
Львівський національний університет імені Івана Франка.  
Протокол №       від

**Мальська М.П., Білоус С.В.**

Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу : методичні рекомендації. -  
Львів 2020. – 63 с.

Львівський національний університет імені Івана Франка  
2020

## Навчально-методичний план курсу

Навчальна дисципліна «Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу» читатиметься на кафедрі туризму географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка для студентів-бакалаврів 3 курсу навчання спеціальності «Готельно-ресторанна справа», спеціалізації «Міжнародне готельне і ресторанне господарство».

Предметом вивчення навчальної дисципліни є: теоретичні та методологічні основи формування та використання ресурсного потенціалу підприємств готельного та ресторанного бізнесу в світі, здійснення аналізу та прогнозування результативності та ефективності їх діяльності, а також нормативно-законодавча база, яка регламентує діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу на міжнародній арені.

Метою викладання навчальної дисципліни «Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу» є ознайомити студентів із сутністю, принципами, формами, функціями, методологією та технологією економічної діяльності готелів та ресторанів; формування у студентів сучасного економічного мислення щодо відповідних тенденцій розвитку готельної та ресторанної справи на міжнародній арені, глибокого комплексного розуміння проблем управління підприємствами ресторанного та готельного бізнесу та опанування навичок їх практичного розв'язання.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу» є ознайомлення з основними тенденціями розвитку міжнародного готельного та ресторанного бізнесу; виділення особливостей елементів ресурсного потенціалу підприємств готельного та ресторанного бізнесу; опанування спеціальних методів аналізу та планування основних фондів і оборотних фондів готелів та ресторанів.

### **Результати навчання:**

#### **знати:**

- економічну суть діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу,

- визначення міжнародних особливостей та тенденцій розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу,
- систему показників якості, що характеризують господарську діяльність та продуктивність праці працівників готельного та ресторанного бізнесу в світі,
- економічний механізм, стратегію та тактику діяльності підприємств готельної та ресторанної сфери в світі,
- основну суть інноваційної політики підприємств готельної та ресторанної індустрії в світі,
- особливості процесу ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу,
- методи оцінки та шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного бізнесу та їх послуг.

***вміти:***

- виділяти основні тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в світі;
- чітко формулювати специфічні особливості готельного та ресторанного бізнесу;
- оцінювати рівень конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного бізнесу;

### 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів: денна – 3	Галузь знань 24 Сфера обслуговування (шифр, назва)	Нормативна	
Модулів – 1	Напрямок	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2	Спеціальність (професійне спрямування) «Готельно-ресторанна справа» («Міжнародне готельне і ресторанне господарство»)	3-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		<i>Семестр</i>	
Загальна кількість годин – 90		5-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,5 самостійної роботи студента – 2,63	Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр	<i>Лекції</i>	
		32 год.	
		<i>Практичні, семінарські</i>	
		16 год.	
		<i>Лабораторні</i>	
		-	
		<i>Самостійна робота</i>	
		42 год.	
ІНДЗ:			
Вид контролю: іспит			

## **Змістовний модуль 1**

### **ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТА ПОНЯТТЯ ЕКОНОМІКИ МІЖНАРОДНОГО ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Тема 1. Теоретичні та методологічні засади курсу «Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу».**

Історія виникнення та розвитку готельного господарства в Україні та світі. Зміст теоретичних понять «готельна справа», «готельний бізнес», «готельна індустрія». Сутність та особливості готельних послуг. Поняття основних та додаткових готельних послуг. Рівні готельного продукту пропонувані засобами розміщення. Рівні готельного продукту згідно очікувань клієнтів. Основні характеристики готельних послуг: терміновий характер готельних послуг; періодичний (сезонний) характер попиту на готельні послуги; неоднорідність якості обслуговування та ін.

**Тема 2. Актуальні питання економічної доцільності функціонування готелів.**

Державна політика в туристичній галузі, основні напрямки, форми та методи державної політики в галузі туризму, система, функції та конкретні повноваження відповідних органів виконавчої влади, головні принципи та правила туристичної діяльності. Впровадження інноваційних технологій в готельній індустрії. Приклади інновацій в готельно-ресторанній сфері. Територіальний розподіл засобів розміщення.

**Тема 3. Роль та місце підприємств готельного та ресторанного бізнесу в міжнародній економіці.**

Економічна суть діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Функції та завдання підприємств готельного господарства. Основні і додаткові готельні послуги. Особливості готельних послуг. Класифікація засобів розміщення туристів. Характеристика готельного продукту. Інфраструктура ринку готельного господарства, характеристика її складових. Сутність і соціально-економічне значення підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств харчування як сфери туристичного обслуговування. Місце і роль підприємств готельного та ресторанного бізнесу в системі ринкового господарювання світу.

### **Тема 3. Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства**

Суть, склад, структура і характеристика роздрібного товарообороту ресторанного господарства. Показники товарообороту ресторанного господарства. Аналіз товарообороту підприємств ресторанного господарства та виробничої програми. Оцінка факторів, що впливають на товарооборот ресторанного господарства. Планування виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного господарства.

### **Тема 4. Трудові ресурси і стимулювання праці в підприємстві ресторанного господарства.**

Соціально - економічна сутність і особливості праці в ресторанному господарстві. Ефективність та продуктивність праці в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Механізм стимулювання праці персоналу готельно-ресторанного бізнесу. Форми і системи оплати праці в підприємствах ресторанного господарства. Показники з праці і заробітної плати і їх економічна характеристика. Завдання і методика аналізу показників з праці і заробітної плати. .

### **Тема 5. Матеріально - технічні ресурси підприємства ресторанного господарства.**

Поняття та особливості матеріально - технічної бази підприємств готельно - ресторанного господарства. Види оцінки основних засобів підприємств готельного та ресторанного господарства. Фізичний та моральний знос основних засобів. Показники оцінки стану та ефективності використання основних засобів. Планування виробничої потужності підприємств ресторанного господарства та розвитку і розміщення матеріально - технічної бази. Оборотні кошти готельно-ресторанного господарства та показники ефективності їхнього використання.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.**

### **ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ**

## **Тема 6. Планування та аналіз фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного бізнесу.**

Суть та організація економічного аналізу фінансового стану підприємства. Діагностика фінансового стану підприємства ресторанного та готельного бізнесу. Аналіз ліквідності балансу підприємства готельного та ресторанного господарства. Оцінка та методи планування фінансового потенціалу підприємства ресторанного та готельного господарства. Поняття та джерела формування фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Власні, позичені і залучені джерела формування фінансових ресурсів готельних та ресторанних підприємств.

## **Тема 7. ДОХОДИ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА, ЇХ КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ЧИННИКИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЇХ РОЗМІР.**

Сутність і роль доходу готельних підприємств. Економічний механізм формування й розподілу доходу готельного підприємства. Кругообіг грошових коштів з метою виробництва та продажу готової продукції, виручка від реалізації готельних послуг. Чинники, що впливають на формування доходу та його розмір. Діючі нині механізми утворення й розподілу доходу в туризмі.

Механізм формування доходів готелю, джерела формування доходу (виручки) від операційної діяльності підприємства.

## **Тема 8. Доходи підприємства ресторанного господарства, особливості їх формування і використання в умовах ринкової економіки.**

Економічна сутність комерційного доходу, його роль та джерела утворення. Види доходів підприємств готельного і ресторанного господарства та особливості їх формування. Показники доходів підприємств ресторанного господарства. Основні завдання, джерела інформації та послідовність аналізу доходів підприємств ресторанного господарства. Оцінка факторів, що впливають на суму і рівень комерційних доходів. Мета, роль та вихідні передумови прогнозування і методика планування доходів підприємств ресторанного господарства. Резерви і шляхи підвищення доходності підприємств ресторанного та готельного господарства.



## **Тема 9. Поточні витрати та собівартість підприємств готельно- ресторанного господарства, резерви її шляхи їх оптимізації.**

Економічна природа витрат готельно- ресторанного господарства та їх склад та класифікація і номенклатура. Показники витрат готельно- ресторанного господарства. Фактори, що впливають на витрати підприємств готельно- ресторанного господарства. Аналіз витрат підприємств ресторанного господарства за окремими статтями. Основні завдання, послідовність та методи прогнозування та планування витрат. Планування витрат за окремими статтями. Основні напрямки економії витрат в підприємствах готельно- ресторанного господарства.

## **Тема 10. Цінова політика підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу.**

Економічна сутність та функції ціни. Ціна, як економічна категорія. Класифікація цін. Цінова політика та її види на підприємстві. Види цін: ринкова, рівноважна, ціна продавця, споживача та інші. Методи встановлення та регулювання цін на підприємствах. Цінова політика у ресторанному бізнесі та у туризмі. Поняття визначення та суті цінової політики. Типові цінові стратегії підприємства в практиці діяльності підприємств в умовах ринкової економіки. Методи ціноутворення в ринковій економіці.

## **Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно- ресторанного бізнесу.**

Економічна природа прибутку підприємств готельно- ресторанного бізнесу. Види прибутку підприємств готельно- ресторанного бізнесу та їх характеристика. Розподіл та використання прибутку. Рентабельність в готельно- ресторанного бізнесу та показники, що її характеризують. Методика розрахунку. Завдання, джерела інформації та послідовність аналізу прибутку та рентабельності в підприємствах готельно- ресторанного бізнесу. Фактори, що впливають на прибуток та рентабельність. Планування прибутку та рентабельності підприємств готельно – ресторанного бізнесу. Резерви та напрямки збільшення прибутку та підвищення рентабельності підприємств готельно- ресторанного бізнесу.

### **1. Структура навчальної дисципліни**

Назви змістових модулів і	Кількість годин
---------------------------	-----------------

тем	Денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
		л	п	лаб	Інд	ср		л	п	лаб	інд	ср
1 Змістовний модуль	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовний модуль 1												
Тема 1. Теоретичні та методологічні засади курсу «Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу».	10	4	2			4						
Тема 2. Актуальні питання економічної доцільності функціонування готелів.	10	4	2			4						
Тема 3. Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного господарства	10	4	2			4						
Тема 4. Трудові ресурси і стимулювання праці в підприємстві ресторанного господарства.	10	4	2			4						
Тема 5. Матеріально - технічні ресурси підприємства ресторанного господарства.	10	2	2			6						
Разом – змістовний модуль 1	50	18	10			22						
Змістовий модуль 2.												
Тема 6. Планування та аналіз фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного бізнесу.	7	2	1			4						

Тема 7. Доходи готельного господарства, їх класифікація та чинники, що впливають на їх розмір	5	2	1			2						
Тема 8. Доходи підприємства ресторанного господарства, особливості їх формування і використання в умовах ринкової економіки	7	2	1			4						
Тема 9. Поточні витрати та собівартість підприємств готельно-ресторанного господарства, резерви і шляхи їх оптимізації	5	2	1			2						
Тема 10. Цінова політика підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу.	7	2	1			4						
Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	7	4	1			4						
Разом – змістовний модуль 2	40	14	6			20						
Усього годин	90	32	16			42						

## СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ

### Питання на семінарські заняття до курсу

1. Аналіз та діагностика фінансового стану підприємства ресторанного та готельного бізнесу.
2. Аналіз показників витрат готельно-ресторанного господарства та факторів, що впливають на витрати підприємств за окремими статтями.

3. Основні напрямки економії витрат в підприємствах готельно- ресторанного господарства.
4. Поняття та класифікація цін.
5. Методи встановлення та регулювання цін на підприємствах.
6. Цінова політика у ресторанному бізнесі та у туризмі.
7. Поняття визначення та суті цінової політики.
8. Аналіз чинників що впливають на формування доходу
9. Оцінка та методи планування фінансового потенціалу підприємства ресторанного та готельного господарства.
10. Поняття джерела формування фінансових ресурсів готельних та ресторанних підприємств.
11. Аналіз показників витрат готельно- ресторанного господарства та факторів, що впливають на витрати підприємств за окремими статтями.
12. Основні напрямки економії витрат в підприємствах готельно- ресторанного господарства.
13. Поняття та класифікація цін.
14. Поняття визначення та суті цінової політики
15. Методи встановлення та регулювання цін на підприємствах.
16. Цінова політика у ресторанному бізнесі та у туризмі.
17. Економічна суть діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
18. Функції та завдання підприємств готельного господарства.
19. Основні і додаткові готельні послуги.
20. Особливості готельних послуг.
21. Класифікація засобів розміщення туристів в світі.
22. Державна політика в туристичній галузі, органи управління.
23. Поняття та суть інноваційних технологій в готельній індустрії, приклади використання інноваційних систем бронювання.
24. Територіальний розподіл засобів розміщення в країнах Європи.
25. Поняття роздрібного товарообороту ресторанного господарства.
26. Оцінка факторів впливу на товарооборот та планування виробничої програми.
27. Оцінка ефективності та продуктивності праці в підприємствах готельного та ресторанного господарства.

28. Механізм стимулювання праці персоналу готельно-ресторанного бізнесу.

## АНАЛІТИЧНО-РОЗРАХУНКОВІ ЗАВДАННЯ

### Завдання 1

Проаналізувати діяльність колективних засобів розміщування, згідно з даними Державної служби статистики України за динамікою показників упродовж 2011-2016 рр. (табл. 1).

Визначити:

- частку готелів та аналогічних засобів розміщування у загальній кількості колективних засобів розміщування;
- абсолютне відхилення кількості колективних засобів розміщування, кількості місць у них та кількості розміщених осіб рік до року впродовж досліджуваного періоду;
- темп приросту кількості колективних засобів розміщування, кількості місць у них та кількості розміщених осіб рік до року впродовж досліджуваного періоду;
- коефіцієнт використання спальних місць готелів та аналогічних засобів розміщування України упродовж 2011-2016 рр.

Таблиця 1

### Колективні засоби розміщування України у 2011-2016 рр.

	Кількість колективних засобів розміщування, од.		Кількість місць, тис. од.		Кількість розміщених, тис. осіб	
	усього	у тому числі, готелів та аналогічних засобів розміщування	усього	у тому числі, у готелях та аналогічних засобах розміщування	усього	у тому числі, у готелях та аналогічних засобах розміщування
<b>2011</b>	5882	3162	567,3	154,2	7426,9	4656,8
<b>2012</b>	6041	3144	583,4	162,8	7887,4	4983,9
<b>2013</b>	6411	3582	586,6	179,1	8303,1	5467,8
<b>2014<sup>1</sup></b>	4572	2644	406,0	135,5	5423,9	3814,2
<b>2015<sup>1</sup></b>	4341	2478	402,6	132,5	5779,9	4297,2
<b>2016<sup>1</sup></b>	4256	2534	375,6	135,9	6544,8	5037,1

<sup>1</sup> Без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м. Севастополя та частини зони проведення антитерористичної операції.

Зробити висновок про роль та місце колективних засобів розміщування в економіці України.

### Методичні вказівки до виконання завдання 1

Коефіцієнт використання спальних місць ( $K^{см}_{вик}$ ) характеризує ефективність використання наявного готельного фонду країни та розраховується за формулою:

$$K^{см}_{вик} = \frac{Ч^{см}_{вик}}{Ч^{см}_{пот} \times Д} \times 100\%$$

де  $Ч^{см}_{вик}$  - кількість спальних місць, фактично використаних у певному періоді;

$Ч^{см}_{пот}$  - кількість потенційних спальних місць у готелі;

$Д$  – кількість днів у періоді, на який розраховується коефіцієнт (360 дн.).

### Завдання 2

Проаналізувати товарооборот в цілому по торговельному підприємству за звітний період та у порівнянні зі встановленим планом за даними таблиці 2

Таблиця 2

Квартали	Минулий рік		Звітний рік			
			План		Факт	
	Сума, тис. грн.	Питома вага, %	Сума, тис. грн.	Питома вага, %	Сума, тис. грн.	Питома вага, %
I	294,0	24,5	292,8	24,0	302,5	24,2
II	297,6	24,8	298,9	24,5	307,5	24,6
III	300,0	25,0	311,1	25,5	321,3	25,7
IV	308,4	25,7	317,2	26,0	318,7	25,5
Всього	1200	100	1220	100	1250	100

#### Розв'язання:

Питома вага кварталу у загальній сумі товарообороту розраховується наступним чином:

- минулий рік, I-й квартал  $294 : 1200 \cdot 100 = 24,5\%$ .
- по плану, I-й квартал  $292,8 : 1220 \cdot 100 = 24,0\%$
- фактично, I-й квартал  $302,5 : 1250 \cdot 100 = 24,2\%$

Динаміку товарообороту (на прикладі I-го кварталу) розраховуємо так:

$$T_p = \frac{T}{T_{mp}} \times 100 \% = \frac{302,5}{294,0} \times 100\% = 102,9\%$$

Процент виконання плану розраховуємо аналогічно, порівнюючи фактичні дані товарообороту з плановими.

Зауважимо, що на підставі проведених розрахунків можна зробити висновки (починаючи з підсумкового рядка) про виконання плану, його ритмічність у розрізі окремих кварталів, динаміку (зростання порівняно з минулим періодом або попередніми роками), простежити зміни частки кожного кварталу в сумі товарообороту за рік порівняно з планом, виявити причини змін, що відбулися.

### Завдання 3

Визначити планову норму продуктів кафе в готельно-туристичному комплексі на 120 туристів на місяць, якщо норма витрат продукту А в день на одного туриста - 300 г, продукту Б - 100 г, продукту В - 200 г, продукту Г - 200 г та продукту Д - 250 г. Ціна продуктів становить: продукту А - 20 грн/кг, продукту Б - 35 грн/кг, продукту В - 42 грн/кг, продукту Г - 30 грн/кг та продукту Д - 5 грн/кг. Також визначити плановий випуск продукції в грошовому виразі, якщо націнка кафе становить 70%.

### Завдання 4

Розрахувати основні показники експлуатаційної діяльності готельного підприємства в плановому році за умови, що коефіцієнт завантаження готелю зросте на 9%. Дайте оцінку впливу основних факторів на динаміку середнього коефіцієнта завантаження готелю за даними табл. 3.

Таблиця 3

Показники	Од. виміру	Звітний період	Плановий період	Показники динаміки
1. Одночасна місткість готелю	місць	210	220	
2. Максимальна пропускна спроможність	людино-діб	75600	79200	
3. Період оборотності одного місця	діб	3		

4. Надано послуг розміщення	людино-діб	31500		
-----------------------------	------------	-------	--	--

#### Завдання 4

Визначте пропускну спроможність готелю та вплив на її зміни наступних факторів: кількість ліжко-місць цілорічного функціонування, кількість ліжко-місць сезонного функціонування, кількість днів сезонного використання.

Таблиця 4

Показник	Рік	
	попередній	звітний
Кількість ліжко-місць цілорічного функціонування, од.	45	50
Кількість ліжко-місць сезонного функціонування, од.	253	284
Кількість днів сезонного використання, днів	90	85

#### Завдання 5.

Визначити місткість та пропускну спроможність готелю за квартал, якщо в готелі є 2 номери класу «люкс», в яких передбачено по 2 місця, 24 номери I класу, з яких 19 номерів є двомісними, а решта - одномісні та 38 номерів II класу, з яких 18 - тримісні, 12 - двомісні та решта - одномісні.

#### Завдання 6.

Визначити показники завантаження ємності готелю за місяць, якщо на початок місяця в стані готовності перебувало 83 номери по 2 місця кожний. Фактично за місяць було реалізовано 72 номери. За цей же період послугами готелю скористалося 217 осіб. Загальна кількість спальних місць, використаних за місяць, становила 138 місць

## ПРАКТИЧНІ РОБОТИ

### Практична робота № 1

## ЗАСОБИ РОЗМІЩЕННЯ

**Мета роботи:** вивчення загальних положень про засоби розміщення і поглиблене ознайомлення з організаційними структурами готельної індустрії.

Практична робота пишуть за матеріалами однієї з країн світу, яку обирають за варіантом з табл. 5



Практична робота повинна мати такий зміст:

1. Загальна характеристика засобів розміщення.
2. Стан розвитку засобів розміщення в країні.
3. Особливості функціонування готельних ланцюгів у країні.

Список використаної літератури.

Таблиця 5

<b>№ варіанта</b>	<b>Країна</b>	<b>№ варіанта</b>	<b>Країна</b>
1.	Австрія	24.	Туреччина
2.	Бельгія	25.	Угорщина
3.	Болгарія	26.	Фінляндія
4.	Великобританія	27.	Франція
5.	Греція	28.	Хорватія
6.	Єгипет	29.	Чехія
7.	Індія	30.	Японія
8.	Ірландія	31.	Австралія
9.	Ісландія	32.	Швейцарія
10.	Іспанія	33.	Литва
11.	Італія	34.	Ізраїль
12.	Китай	35.	Нова Зеландія
13.	Кіпр	36.	Словаччина
14.	Мальта	37.	США
15.	Нідерланди	38.	Сербія і Чорногорія
16.	Німеччина	39.	Аргентина
17.	Норвегія	40.	Бразилія
18.	Об'єднані Арабські Емірати	41.	Філіппіни
19.	Південноафриканська Республіка	42.	Індонезія
20.	Польща	43.	Вірменія
21.	Португалія	44.	Азербайджан
22.	Російська Федерація	45.	Корея
23.	Туніс		

У першому розділі практичної роботи необхідно навести визначення поняття «засоби розміщення», їх класифікацію, вказати місце і роль готельних підприємств серед засобів розміщення, дати стисло характеристику готельних підприємств за типами, розкрити функціональні вимоги до готельних підприємств.

У другому розділі практичної роботи необхідно розглянути стан розвитку засобів розміщення в обраній за варіантом країні.

У третьому розділі для обраної за варіантом країни необхідно вказати до яких готельних ланцюгів входять готелі даної країни, навести стисло характеристику цих ланцюгів і вказати особливості функціонування цих ланцюгів у даній країні.

При виконанні практичної роботи слід звернути увагу на висвітлення історії створення готелів, знання міжнародних організацій готельної індустрії, а також характеристику провідних готельних ланцюгів світу за останні п'ять років.

Обсяг практичної роботи повинен складати 10 - 15 сторінок формату А4.

### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. Фірма Інкос, 2007. – 280 с.
2. Барановский М.И. Комплексы отдыха и туризма. – К.: Будівельник, 1985. – 104 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. – Киев: ВИРА-Р, «Альтерпрес», 2001. – 208 с.
4. Гостиничный и туристический бизнес. / Под ред. проф. Чудновского А. Д. – М.: Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЕМ», Издательство ЭКМОС, 1998. – 352 с.
5. Готелі України від «А» до «Я»: Довідкове видання. Автор – упорядник В. Болгов. Перший випуск. – К.: Вид. «Новий Світ», Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, 2003. – 271 с.
6. Готелі України від «А» до «Я»: Довідкове видання. Автор – упорядник В. Болгов. Другий випуск. – К.: Вид. «Новий Світ», Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, 2004. – 269 с.
7. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова: Под ред. Н.И. Кабушкина. – Минск: Новое знание, 2004. – 392 с. – (Экономическое образование).
8. Краткий справочник туриста / Автор составитель Ю.А.Штюрмер. – 3-е изд. с изм. и доп. – М.: Профиздат, 1985. – 272 с.
9. Лукьянова Л. Г., Цыбух В. И. Рекреационные комплексы: Учебное пособие/Под общей редакцией В. К. Федорченко. – К.:Вища шк., 2004.- 346 с.
10. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник для проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 208 с.

11. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник для студентов ВУЗов, обучающихся по специальности сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Игран; [пер. с англ. А. В. Павлов]. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2005. – 239 с.
12. Сенин В. С., Денисенко А. В. Гостиничный бизнес: Классификация гостиниц и других средств размещения: Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 144 с.
13. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. – М.: Альфа – М; Инфра – М, 2006. – 304 с.
14. Спутник туриста. - 3 – е изд. перераб. и доп. – М.: Физкультура и спорт, 1969. – 496 с.
15. Спутник туриста / А.В. Бирюков, И.Я. Броцзе, Б.Е. Владимирский и др.:сост. К.И. Вахлис.–2-е изд., перераб. и доп. – К.:Здоровье, 1991. – 360 с.
16. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник / Под ред. засл. работника высшей школы, проф., д.э.н. Чудновского А. Д. Изд. 2-е перераб. и доп. – М.: ЮРКНИГА, 2003. – 448 с.
17. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2003. – 352 с.
18. Туризм и спортивное ориентирование. Учебник для институтов и техникумов физ. культ./ Сост. Гонопольский В.И. – М.: Физкультура и спорт, 1987. – 240 с.
19. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: – ЮНИТИ-ДАНА,2002. – 604 с.
20. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. – М.: Финансы и статистика, 2003. – 176 с.: ил.
21. Школа І.М., Ореховська Т.М., Козьменко І.Д., Лошенко І.Р., Кравчук Р.В. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник / За ред. проф. І.М. Школи. – Чернівці, 2003. – 546 с.
22. Энциклопедия туриста / Редкол.: Е.И.Тамм, А.Х. Абуков, Ю.Н. Александров и др. М.:Большая Российская энциклопедия, 1993. – 607 с.

**Практична робота № 2**

## **ОРГАНІЗАЦІЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**

**Мета роботи:** – вивчення загальних положень організації громадського харчування і поглиблене ознайомлення з організаційними структурами індустрії харчування.

Практична робота пишуть за матеріалами однієї з країн світу, яку обирають за варіантом з табл. 6 аналогічно тому, як це робилось при підготовці попередньої практичної роботи.

Практична робота повинен мати такий зміст:

1. Загальна характеристика підприємств харчування.
2. Стан розвитку підприємств харчування в країні.
3. Особливості функціонування ресторанних ланцюгів у країні.

Список використаної літератури.

У першому розділі практичної роботи необхідно вказати визначення підприємств громадського харчування, навести їх класифікацію, розглянути стисло характеристику окремих типів підприємств харчування і вказати їх роль в організації туризму.

У другому розділі необхідно розглянути стан розвитку підприємств харчування в обраній за варіантом країні.

У третьому розділі для обраної за варіантом країни необхідно вказати підприємства яких ресторанних ланцюгів найбільш популярні в даній країні, навести стисло характеристику цих ланцюгів і вказати особливості їх функціонування в даній країні.

При підготовці роботи слід звернути увагу на висвітлення історії створення підприємств громадського харчування, їх національні особливості.

Обсяг практичної роботи повинен складати 10 - 15 сторінок формату А4.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. Фірма Інкос, 2007. – 280 с.
2. Барановский М.И. Комплексы отдыха и туризма. – К.: Будівельник, 1985. – 104 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. – Киев: ВИРА-Р, «Альтерпрес», 2001. – 208 с.
4. Гостиничный и туристический бизнес. / Под ред. проф. Чудновского А. Д. – М.: Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЕМ», Издательство ЭКМОС, 1998. – 352 с.

5. Готелі України від «А» до «Я»: Довідкове видання. Автор – упорядник В. Болгов. Перший випуск. – К.: Вид. «Новий Світ», Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, 2003. – 271 с.
6. Готелі України від «А» до «Я»: Довідкове видання. Автор – упорядник В. Болгов. Другий випуск. – К.: Вид. «Новий Світ», Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, 2004. – 269 с.
7. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова: Под ред. Н.И. Кабушкина. – Минск: Новое знание, 2004. – 392 с. – (Экономическое образование).
8. Краткий справочник туриста / Автор составитель Ю.А.Штюмер. – 3-е изд. с изм. и доп. – М.: Профиздат, 1985. – 272 с.
9. Лукьянова Л. Г., Цыбух В. И. Рекреационные комплексы: Учебное пособие/Под общей редакцией В. К. Федорченко. – К.:Вища шк., 2004.- 346 с.
10. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник для проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 208 с.
11. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник для студентов ВУЗов, обучающихся по специальности сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Игран; [пер. с англ. А. В. Павлов]. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2005. – 239 с.
12. Сенин В. С., Денисенко А. В. Гостиничный бизнес: Классификация гостиниц и других средств размещения: Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 144 с.
13. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. – М.: Альфа – М; Инфра – М, 2006. – 304 с.
14. Спутник туриста. - 3 – е изд. перераб. и доп. – М.: Физкультура и спорт, 1969. – 496 с.
15. Спутник туриста / А.В. Бирюков, И.Я. Брошце, Б.Е. Владимирский и др.:сост. К.И. Вахлис.–2-е изд., перераб. и доп. – К.:Здоровье, 1991. – 360 с.
16. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник / Под ред. засл. работника высшей школы, проф., д.э.н. Чудновского А. Д. Изд. 2-е перераб. и доп. – М.: ЮРКНИГА, 2003. – 448 с.
17. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2003. – 352 с.
18. Туризм и спортивное ориентирование. Учебник для институтов и техникумов физ. культ./ Сост. Гонопольский В.И. – М.: Физкультура и спорт, 1987. – 240 с.

19. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: – ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 604 с.

20. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. – М.: Финансы и статистика, 2003. – 176 с.: ил.

21. Школа І.М., Ореховська Т.М., Козьменко І.Д., Лошенко І.Р., Кравчук Р.В. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник / За ред. проф. І.М. Школи. – Чернівці, 2003. – 546 с.

22. Энциклопедия туриста / Редкол.: Е.И.Тамм, А.Х. Абуков, Ю.Н. Александров и др. М.: Большая Российская энциклопедия, 1993. – 607 с.

### Практична робота №3

## МЕНЕДЖМЕНТ ТУРИСТИЧНОЇ ПОДОРОЖІ

### 1. Завдання

За вихідними даними з табл. 6 необхідно розробити туристичну подорож і оформити наступні документи:

1. Технологічна карта туристичної подорожі
2. Графік завантаження туристичного підприємства
3. Інформаційний листок до путівки туристичної подорожі
4. Паспорт траси походу.

Таблиця 6

№ варіанта	Вид туризму	Регіон	Категорія складності	Кількість днів	Кількість туристів у групі
1	Пішохідний	Харківська обл.	1	8	12
2	Велосипедний	Крим	1	9	8
3	Лижний	Карпати	2	12	8
4	Водний	Харківська обл. Р. Сіверський Донець	2	10	10
5	Пішохідний	Гірський Крим	2	10	12
6	Велосипедний	Харківська обл.	1	8	10
7	Водний	Карпати, р. Білий Черемош	2	10	10
8	Пішохідний	Лісисті Карпати	1	9	8

### **Методичні вказівки до виконання завдання**

Для виконання завдання групу розділяють на підгрупи з 4 студентів. Викладач призначає керівника групи. Обов'язки серед студентів у групі розподіляє керівник групи, виходячи з рівних трудовитрат учасників групи на виконання завдання.

Кожній групі необхідно виконати проектування туристичної подорожі згідно вихідних даних за варіантом з табл. 6 і нормативних даних наведених у табл. 7. Варіант вихідних даних обирають за номером групи, який призначає викладач.

Таблиця 7. - Основні нормативи спортивних туристичних походів

Вид туризму і характеристика походів	Категорійні походи (категорія складності – к.с.)						Некваліфіковані походи (категорія складності – к.с.)
	I к. с.	II к.с.	III к. с.	IV к. с.	V к. с.	VI к. с.	
Тривалість походів у днях (не менше – для ступеневих і категорійних походів)	6	8	10	13	16	20	1-3 днів
Протяжність походів у кілометрах (не менше – для ступеневих і категорійних походів):							
пішохідних	130	160	190	220	250	300	до 300
лижних	130	160	200	250	300	300	до 300
гірських	100	120	140	150	160	160	до 200
водних (на гребних судах і плотах)	150	175	200	225	250	250	до 200
велосипедних	250-300	400-500	600-700	750-800	900-1000	-	до 500
на мотоциклах	1000	1500	2000	2500	3000	-	-
на автомобілях	1500	2000	2500	3000	3500	-	-
спелеоподів (кількість печер)	5	4-5	1-2	1-2	1		до 3



Кожна підгрупа складає маршрут у довільному масштабі, зображує його схему, на яку наносить нитку основного маршруту, місця зупинок туристичної групи в день і в ночі. Для спроектованого маршруту заповнюється необхідна документація. Зразки документів можна знайти в літературі, що рекомендується для виконання даного завдання.

Результати виконаної роботи кожна група оформляє у вигляді групового звіту, в якому наводять усі вищезгадані матеріали з вказівкою виконавця кожного документа. Кожна підгрупа за матеріалами виконаного проекту на практичних заняттях робить доповідь перед групою і захищає розроблений проект.

## **СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ**

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. Фірма Інкос, 2007. – 280 с.

2. Барановский М.И. Комплексы отдыха и туризма. – К.: Будівельник, 1985. – 104 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. – Киев: ВИРА-Р, «Альтерпрес», 2001. – 208 с.
4. Гостиничный и туристический бизнес. / Под ред. проф. Чудновского А. Д. – М.: Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЕМ», Издательство ЭКМОС, 1998. – 352 с.
5. Готелі України від «А» до «Я»: Довідкове видання. Автор – упорядник В. Болгов. Перший випуск. – К.: Вид. «Новий Світ», Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, 2003. – 271 с.
6. Готелі України від «А» до «Я»: Довідкове видання. Автор – упорядник В. Болгов. Другий випуск. – К.: Вид. «Новий Світ», Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, 2004. – 269 с

7. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова: Под ред. Н.И. Кабушкина. – Минск: Новое знание, 2004. – 392 с. – (Экономическое образование).
8. Краткий справочник туриста / Автор составитель Ю.А.Штюрмер. – 3-е изд. с изм. и доп. – М.: Профиздат, 1985. – 272 с.
9. Лукьянова Л. Г., Цыбух В. И. Рекреационные комплексы: Учебное пособие/Под общей редакцией В. К. Федорченко. – К.:Вища шк., 2004.- 346 с.
10. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник для проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 208 с.
11. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник для студентов ВУЗов, обучающихся по специальности сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Игран; [пер. с англ. А. В. Павлов]. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2005. – 239 с.

12. Сенин В. С., Денисенко А. В. Гостиничный бизнес: Классификация гостиниц и других средств размещения: Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 144 с.
13. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. – М.: Альфа – М; Инфра – М, 2006. – 304 с.
14. Спутник туриста. - 3 – е изд. перераб. и доп. – М.: Физкультура и спорт, 1969. – 496 с.
15. Спутник туриста / А.В. Бирюков, И.Я. Брошце, Б.Е. Владимирский и др.:сост. К.И. Вахлис.–2-е изд., перераб. и доп. – К.:Здоровье, 1991. – 360 с.
16. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник / Под ред. засл. работника высшей школы, проф., д.э.н. Чудновского А. Д. Изд. 2-е перераб. и доп. – М.: ЮРКНИГА, 2003. – 448 с.
17. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2003. – 352 с.

18. Туризм и спортивное ориентирование. Учебник для институтов и техникумов физ. культ./ Сост. Гонопольский В.И. – М.: Физкультура и спорт, 1987. – 240 с.
19. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: – ЮНИТИ-ДАНА,2002. – 604 с.
20. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. – М.: Финансы и статистика, 2003. – 176 с.: ил.
21. Школа І.М., Ореховська Т.М., Козьменко І.Д., Лошенко І.Р., Кравчук Р.В. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник / За ред. проф. І.М. Школи. – Чернівці, 2003. – 546 с.
22. Энциклопедия туриста / Редкол.: Е.И.Тамм, А.Х. Абуков, Ю.Н. Александров и др. М.:Большая Российская энциклопедия, 1993. – 607 с.

#### Практична робота №4

### ЕФЕКТИВНІСТЬ СКЛАДСЬКИХ ОПЕРАЦІЙ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Ринок ресторанних постачальників почав активно формуватися років десять тому. «Якщо ресторан працює з великою кількістю дрібних постачальників, у нього миттєво збільшуються витрати», — зазначає керівник групи «Столичні ресторани». «У них постійно виникають проблеми: то рис закінчився, то цукор, то перебої із транспортом. Ресторатори, які навчилися на своїх помилках, хочуть мати справу з декількома великими компаніями, у яких уже відпрацьовані всі схеми постачання і перебоїв майже не буває». Так, у «Столичні ресторани» (у групу входить дев'ять закладів) алкоголь постачають усього сім великих постачальників і ще вісім компаній привозять продукти. Директор кожного закладу може відмовитися від постачальника, якщо його не влаштовує якість, і йому запропонують альтернативний варіант. Наприклад, томати, які завозять у європейські ресторани, не влаштовують шеф-кухарів закладів зі східною кухнею.

Для багатьох компанія HoReCa — давно вже не просто набір букв. Абревіатура, що розшифровується як «Hotels, Restaurants, Cafes», означає перспективний канал збуту для закладів ресторанного господарства.

Компанія HoReCa мотивує рестораторів низькими цінами або унікальністю асортименту на відміну від оптовиків, які включають в асортименти тільки те, що їм вигідно. Ніхто не тримає на складі, наприклад, до трьохсот найменувань спецій. «Навряд чи вони будуть замовляти ванільну паличку, що коштує \$1000 за кілограм, до того ж має не великий строк зберігання. Багато рестораторів дивуються, що в компанії HoReCa є те, чого немає в їхніх постачальників. «Такі асортименти — насолода для кухаря, якому більше не потрібно ніде шукати шафран або цю саму ванільну паличку,» — розповідає керівник групи.

Ще один важливий момент — упаковка. На відміну від роздрібної торгівлі вона може не бути гарною і яскравою, але обов'язково — зручною. Ресторану не потрібна розфасовка по півкілограма, як у роздріб, або по 50 кг, як для оптовиків. Закладу ресторанного господарства потрібні, наприклад, упаковки для макаронів по 5-10 кг, до того ж у спе-

ціальних мішечках зі зручною ручкою. Крім того, гарний постачальник повинен бути готовим у будь-який момент «розбити коробки». Тобто, якщо в упаковці, скажімо, 12 кг дорогої риби, а закладу стільки не потрібно, то треба йти назустріч клієнтові. Ще кілька років назад постачальники на такі умови не погоджувалися. Сьогодні багато кафе й ресторанів із задоволенням отримують від постачальника в подарунок фірмові попільниці, келихи, серветниці й інші предмети, які до вподоби споживачеві. Кошують ці дрібнички недорого, проте забезпечують рекламу. Виняток становлять заклади вищого класу, які не визнають чужої атрибутики у своїх залах.

В Україні створено підрозділ «UKRPRODUCT Logistics». Компанія має 7 розподільних регіональних складів із сухими і холодильними камерами у таких містах України: Київ, Донецьк, Дніпропетровськ, Житомир, Львів, Миколаїв, Тернопіль. За кожним із регіональних складів закріплено машини марок ГАЗ і ЗІЛ невеликої вантажопідйомності, які здійснюють постачання товарів у містах та населених пунктах.

Виробничо-складський комплекс у Львові розмістився в одній будівлі, що включає



склад і дві виробничі лінії з виготовлення рибних і м'ясних напівфабрикатів. Склад загальною площею 2650 м<sup>2</sup> знаходиться в центрі будівлі на мінімальній відстані від виробничих ліній і має склад сухого зберігання місткістю 1052 палетомісць, холодильник на 400 палетомісць (температура зберігання від +1 до +4 °С) і морозильну камеру на 1300 палетомісць (від -18 до -24°С). Також компанія використовує окрему будівлю місткістю 1000 палетомісць для зберігання пакувальних матеріалів.

ВСК функціонує в цілодобовому режимі — 7 днів на тиждень. Для всіх співробітників складу встановлений 12-годинний робочий день при позмінному графіку роботи (два дні робочих, два — вихідних). Денна зміна — 30 осіб, нічна — майже вдвічі менше — 16.

Обов'язки нічних змін, як правило, зводяться до обслуговування замовлень ресторанів і виробничих ліній, отримання продукції з виробництва і здійснення відвантажень на експорт. Обов'язками денних змін є приймання продукції і відвантаження замовлень, зібраних нічною зміною.

Приймання продукції. Під час приймання продукції кожен машину перевіряє координатор, звертаючи особливу увагу на зовнішній вигляд продукції і цілісність упаковки. Оскільки для деяких видів продукції важливо враховувати їхню температуру, то компанією були складені норми температури для замороженої і охолодженої продукції. Наприклад, для заморожених товарів температура повинна бути не вище  $-8^{\circ}\text{C}$ .

Хоча вся продукція має ветеринарні свідоцтва і сертифікати відповідності, існує список товарів, приймання яких проводиться у присутності представника служби контролю якості (лабораторії). Він бере участь в огляді і робить забір проб для аналізу.

Остаточне приймання товару за кількістю проводить координатор, він також заносить дані в контрольний лист. Після звірки контрольного листа і отримання дозволу від служби

контролю якості здійснюється оформлення документів на товар і внесення їх в інформаційну систему.

Управління запасами. На складі 3 рази на тиждень складається спеціальний звіт по всій товарній номенклатурі складу. У ньому ключовими параметрами для менеджерів групи є продажі за тиждень і рівень запасу. Оцінка достатності поточного рівня запасу проводиться за допомогою значень мінімального, оптимального і максимального рівнів запасу. Якщо рівень запасу нижчий за мінімальне значення, то в обов'язковому порядку проводиться допостачання. Питання лише в тому, скільки замовити. Бажано, щоб на момент наступного звіту запас опинився в допустимому інтервалі.

У деяких випадках висновок про необхідність дозамовлення можна зробити, спираючись на дані про продажі за попередній тиждень і залишки на складі певних видів продукції.

Проаналізувавши у такий спосіб залишки по всій номенклатурі, менеджери матеріальної групи формують замовлення і розклад прибутків на тиждень вперед. Потім,

отримавши на основі замовлення від закладів складається розклад відправлень і графік роботи співробітників.

Управління замовленнями і відвантаження продукції. На складі існує відділ по роботі з клієнтами, який двічі на тиждень приймає від закладів ресторанного господарства замовлення на постачання продукції. Окрім функцій прийому і обробки замовлень цей відділ відповідає за підтримку одноманітності товарної номенклатури, а також складання розкладів прибуття і відправлень.

Усі замовлення поділяють на групи за датою доставки і клієнтами, що подали заявки. На заявці позначається дата одного замовлення, після чого здійснюється перевірка на відповідність об'єму кузовів наявних автомобілів. У разі погребі замовлення коректується. Далі його відправляють у заклад на підтвердження, в ході якого клієнт може внести до замовлення зміни. Після закінчення процедури узгодження остаточно сформоване замовлення потрапляє на склад, де його і збирають. Зазвичай цей процес збирання закінчується хвилин за 30-40 до подання машини. За цей час здійснюється перевірка

комплектності замовлення, що дозволяє уникнути нестач і надлишків товару при відвантаженні.

Перед відвантаженням товару проводиться перевірка його температури, і лише після цього товар завантажують в кузов автомобіля. Оформлюють супровідні документи (ветеринарне свідоцтво, посвідчення якості тощо), завіряють накладні печатками і підписами. Після цього машину зважують.

«UKRPRODUCT Logistics» має власний парк автомобілів, що складається з 15 машин, за допомогою яких постачає продукцію в заклади ресторанного господарства сусідніх областей.

## **Завдання**

У письмовій формі визначте :

1. Роль і місце ресторанних постачальників та складу в економічній системі закладів ресторанного господарства.

2. У чому ефективність співпраці закладів ресторанного господарства із компанією «Hotels, Restaurants, Cafes» (HoReCa): умови, переваги та можливі недоліки?
3. Охарактеризуйте основні елементи системи складування у компанії «UKRPRODUCT Logistics».
4. Розробіть стратегію розвитку складу у закладах ресторанного господарства.

## **Практична робота №5**

## РОЗВИТОК БІЗНЕСУ

### НОВИЙ СОЮЗ — РЕСТОРАН І ТРАНСПОРТНА КОМПАНІЯ

Однією з послуг, що найбільш динамічно розвивається, залишається доставка обідів у офіси. Сьогодні інвестиційну привабливість має створення мережі з доставки готових страв, напівфабрикатів, а не відкриття окремих невеликих закладів.

Зараз уже можна говорити про стандартизацію послуг з доставки, що регламентує час доставки їжі, наявність розширеного меню (у тому числі для постачальників піци), додаткових послуг, системи знижок.

Наявність власної клієнтської бази є показником професійного підходу до ведення бізнесу. Робота із клієнтською базою (адреса, телефон, смакові переваги, частота замовлення) дозволяє скоротити час прийняття замовлення у постійних клієнтів компанії, а також оперативно реагувати на зміну кон'юнктури ринку.

За даними компанії «Гетьман фуршет» (однієї з основних учасників ринку кейтерингових послуг), послугами з доставки обідів в офіс скористалися хоча б один раз

близько третини київських компаній. Приблизно в 27% столичних офісів харчування співробітників (організоване або самостійне) оплачується компанією. Водночас, 20% компаній-замовників з організованого харчування для свого персоналу вибирають оператора самі, однак плата за обіди вираховується із зарплати співробітників.

За даними цієї компанії, стабільно високим попитом користуються послуги з доставки обідів у нижній ціновій категорії. Цей напрямок діяльності забезпечує фірмам по доставці готової їжі до 85% прибутку.

Щоб організувати такий бізнес, досить інвестицій у розмірі \$ 5- 10 тис. Цієї суми буде цілком достатньо для закупівлі продуктів, мінімального набору устаткування, організації логістики й залучення персоналу, що здійснює прямі продажі.

Директор з маркетингу й продажів компанії «Гетьман фуршет» вважає, що майбутнє по доставці обідів в офіс за великими кейтеринговими операторами. Більші виробничі потужності, відпрацьовані технології, високий професійний рівень персоналу, орієнтованість на клієнта, власна служба доставки дозволяють великим операторам контролювати витрати й



пропонувати клієнтові різноманітні асортименти за помірні кошти. Із зростанням конкуренції вони витиснуть маленькі компанії.

Доставка їжі з ресторанів силами транспортних компаній як спільний бізнес зародилася порівняно недавно. Серед найбільш відомих торговельних марок — «Ресторанне таксі». Зазвичай, комісійна винагорода компаній, що займаються розвезенням їжі з ресторанів, становить 30-35%. Обов'язкова умова їхньої роботи — рівномірне завантаження замовленнями протягом робочого часу.

За словами бренд-менеджера компанії «Ресторанне таксі», завдання спеціалізованих компаній — побудувати свою роботу так, щоб вона виявилася незамінною для ресторанів. Компанія випускає власний журнал «Меню «Ресторанного Таксі», де публікуються меню ресторанів. Компанія «Ресторанне таксі» пропонує меню 18 ресторанів і заявляє про намір і надалі збільшувати число ресторанів серед своїх клієнтів.

**Завдання .**

1. Письмово визначте роль і місце транспортних компаній у економічній системі закладів ресторанного господарства.
2. Охарактеризуйте основні елементи менеджменту в компанії «Гетьман фуршет».
3. Розробіть стратегію розвитку закладу ресторанного господарства, що планує надавати послуги з доставки обідів в офіси.

Для цього з практичної точки зору для закладів ресторанного господарства можна запропонувати:

Визначити споживачів продукції та скласти картку споживача: виділити постійних споживачів, сезонних і тимчасових.

Визначити добовий обсяг постачань продукції.

Скласти карту дислокації споживачів: цей етап виконується за допомогою карти міста, на яку наносяться координати ЗРГ, споживачів й автотранспортного підприємства, яке його обслуговує.

Визначити відстані перевезення замовлень. Обґрунтувати середню відстань перевезення продукції із ЗРГ до споживача.

Згрупувати споживачів по напрямках і обсягу замовлень, скласти картограми.

Обґрунтувати і вибрати тип транспорту для перевезення продукції: вибору типу транспорту має передувати ретельний аналіз характеру й умов перевезень.

Розрахувати раціональний маршрут: зробити вибір на користь маятникової чи кільцевої схеми руху.

## **ДІЛОВА ГРА**

**Завдання і методичні вказівки до ділової гри "взаємодія туристичних підприємств з органами державного регулювання туристичної діяльності і постачальниками послуг"**

Ділову гру проводять з метою ознайомлення студентів з документами, що оформлюють при встановленні правових взаємовідносин суб'єктів туристичної діяльності між собою і з органами державного регулювання в галузі туризму.

При підготовці до ділової гри і її проведенні студенти повинні використовувати усі знання одержані під час вивчення даної дисципліни.

Для проведення ділової гри формують підгрупи згідно табл. 8

Кожна з підгруп виконує завдання згідно з табл. 9.

Таблиця 8

<b>№ під Групи</b>	<b>Підприємство, організація чи установа, яку представляє підгрупа</b>	<b>Кількість студентів</b>
1	Туроператор	3 - 5
2	Турагент	2 - 4
3	Орган з ліцензування	1
4	Орган з сертифікації готельних послуг	3 - 5
5	Орган з сертифікації послуг харчування	3 - 5

6	Готель	3
7	Підприємство харчування	3
8	Автотранспортне підприємство	1
9	Музей	1
10	Страхова компанія	1
11	Група туристів	1

Для виконання завдання студентам необхідно ознайомитись з пакетом нормативних документів та зразками договорів, які кожна група повинна знайти в інтернеті.

Кожна з підгруп оформлює необхідні документи згідно з табл. 9 і узгоджує їх з підгрупами, які представляють відповідні підприємства й організації.

Дані, що стосуються характеристики туристичних підприємств, готелів, підприємств харчування, тощо, студенти визначають самостійно, користуючись навчальною і періодичною літературою з питань туристичного, готельного і ресторанного бізнесу.

Для підведення підсумків і презентації результатів ділової гри відводиться одне практичне заняття, на якому кожна з підгруп виступає з доповіддю в якій звітує про виконану роботу й оформлені документи

Таблиця 9

№ підгрупи	Підприємство, організація чи установа, яку представляє підгрупа	Завдання для підгрупи	Документи, які оформлює підгрупа
1	2	3	4
1	Туроператор	Оформити ліцензію, договір з турагентом , договір з готелем, договір з підприємством харчування, договір з автотранспортним підприємством, договір зі страховою компанією, договір з музеєм	Ліцензія і договори
2	Турагент	Оформити ліцензію, договір з туроператором і	Договори

		договори з туристами	
3	Орган з ліцензування	Оформити ліцензію для туроператора і тур агента	Ліцензії
4	Орган з сертифікації готельних послуг	Оформити документи з сертифікації послуг розміщення в готелі	Документи згідно з додатком до правил сертифікації послуг розміщення
5	Орган з сертифікації послуг харчування	Оформити документи з сертифікації послуг харчування, що надає підприємство харчування	Документи згідно додатку до правил сертифікації послуг харчування
6	Готель	Оформити документи з сертифікації і договір з туроператором	Документи з сертифікації і договір
7	Підприємство	Оформити документи з сертифікації і договір з	Документи з

	харчування	туроператором	сертифікації і договір
--	------------	---------------	------------------------

Результати роботи кожна підгрупа надає у вигляді звіту, який має титульний аркуш і оформлені документи. На титульному аркуші вказують обсяг роботи, який виконав кожен студент підгрупи.

### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

23. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. Фірма Інкос, 2007. – 280 с.
24. Барановский М.И. Комплексы отдыха и туризма. – К.: Будівельник, 1985. – 104 с.
25. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. – Киев: ВИРА-Р, «Альтерпрес», 2001. – 208 с.



26. Гостиничный и туристический бизнес. / Под ред. проф. Чудновского А. Д. – М.: Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЕМ», Издательство ЭКМОС, 1998. – 352 с.

27. Готелі України від «А» до «Я»: Довідкове видання. Автор – упорядник В. Болгов. Перший випуск. – К.: Вид. «Новий Світ», Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, 2003. – 271 с.

28. Готелі України від «А» до «Я»: Довідкове видання. Автор – упорядник В. Болгов. Другий випуск. – К.: Вид. «Новий Світ», Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України, 2004. – 269 с

29. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова: Под ред. Н.И. Кабушкина. – Минск: Новое знание, 2004. – 392 с. – (Экономическое образование).

30. Краткий справочник туриста / Автор составитель Ю.А.Штюрмер. – 3-е изд. с изм. и доп. – М.: Профиздат, 1985. – 272 с.

31. Лукьянова Л. Г., Цыбух В. И. Рекреационные комплексы: Учебное пособие/Под общей редакцией В. К. Федорченко. – К.:Вища шк., 2004.- 346 с.
32. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник для проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 208 с.
33. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник для студентов ВУЗов, обучающихся по специальности сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Игран; [пер. с англ. А. В. Павлов]. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2005. – 239 с.
34. Сенин В. С., Денисенко А. В. Гостиничный бизнес: Классификация гостиниц и других средств размещения: Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 144 с.
35. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. – М.: Альфа – М; Инфра – М, 2006. – 304 с.
36. Спутник туриста. - 3 – е изд. перераб. и доп. – М.: Физкультура и спорт, 1969. – 496 с.

37. Спутник туриста / А.В. Бирюков, И.Я. Брошце, Б.Е. Владимирский и др.:сост. К.И. Вахлис.–2-е изд., перераб. и доп. – К.:Здоровье, 1991. – 360 с.
38. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник / Под ред. засл. работника высшей школы, проф., д.э.н. Чудновского А. Д. Изд. 2-е перераб. и доп. – М.: ЮРКНИГА, 2003. – 448 с.
39. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2003. – 352 с.
40. Туризм и спортивное ориентирование. Учебник для институтов и техникумов физ. культ./ Сост. Гонопольский В.И. – М.: Физкультура и спорт, 1987. – 240 с.
41. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: – ЮНИТИ-ДАНА,2002. – 604 с.
42. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. – М.: Финансы и статистика, 2003. – 176 с.: ил.

43. Школа І.М., Ореховська Т.М., Козьменко І.Д., Лошенко І.Р., Кравчук Р.В. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник / За ред. проф. І.М. Школи. – Чернівці, 2003. – 546 с.

44. Энциклопедия туриста / Редкол.: Е.И.Тамм, А.Х. Абуков, Ю.Н. Александров и др. М.:Большая Российская энциклопедия, 1993. – 607 с.

## **ПЕРЕЛІК ТЕМ РЕФЕРАТІВ З КУРСУ**

1. Сучасні тенденції розвитку готельної справи
2. Сучасні тенденції розвитку ресторанної справи
3. Сучасні світові мережі готелів та їх вплив на розвиток готельної справи в Україні
4. Перспективи розвитку готельної справи в Україні
5. Перспективи розвитку ресторанної справи в Україні
6. Стан та перспективи розвитку готельної справи у Львові
7. Стан та перспективи розвитку готельної справи у вашому місті
8. Інновації в готельній справі їх стан та перспективи у світі
9. Інновації в готельній справі їх стан та перспективи в Україні
10. Проблеми конкурентоспроможності готелів на ринку Львова

11. Проблеми конкурентоспроможності на ринку Києва
12. Аналіз готельних ланцюгів Канади та тенденцій їх розвитку
13. Історія розвитку готелів та ресторанів в світі.
14. Історія розвитку готелів та ресторанів в Україні.
15. Аналіз готельних ланцюгів Франції та тенденцій їх розвитку
16. Аналіз готельних ланцюгів Америки та тенденцій їх розвитку
17. Аналіз ліквідності балансу готельного і ресторанного підприємства.
18. Сутність ризику у діяльності готельних і ресторанних підприємств.
19. Класифікація та характеристика ризиків підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
20. Шляхи та заходи щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків на готельних і ресторанних підприємствах.
21. Банкрутство підприємства: його суть та форми регулювання в Україні. Приклади.
22. Санація підприємств та умови її проведення

23. Основні фактори, що впливають на товарооборот ресторанного господарства.
24. Використання результатів вивчення впливу окремих факторів в процесі управління товарооборотом підприємства.
25. Інфраструктура ринку готельного господарства, характеристика її складових
26. Методика розробки експлуатаційної програми підприємств готельного бізнесу на прогностичний період з врахуванням сезонності попиту та інших факторів.
27. Місце виробничо-експлуатаційної програми в системі планів розвитку готельного підприємства в ринковій економіці.
28. Оцінка зовнішніх та внутрішніх факторів впливу на показники виконання виробничо-експлуатаційної програми готельного підприємства
29. Порядок формування сукупного чистого грошового потоку туристичних підприємств.
30. Система планування праці на підприємствах туризму та ресторанного господарства.
31. Прибуток підприємств готельного господарства, джерела формування та джерела використання.

32. Завдання та порядок оцінки ефективності використання основних засобів.
33. Резерви і шляхи підвищення ефективності використання матеріальних ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах ринкових відносин.
34. Планування розвитку і розміщення мережі підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
35. Соціальні гарантії працівникам готельно-ресторанного бізнесу. Закордонний досвід управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
36. Закордонний досвід використання моделей мотивації трудової діяльності персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
37. Методи впливу державного фінансового механізму на фінансову діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
38. Сучасні підходи до управління інноваційними процесами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Оцінка ринкових можливостей підприємств готельно-ресторанного бізнесу у контексті реалізації інновацій.



39. Капітальне будівництво як елемент інфраструктури готельних і ресторанних підприємств
40. Фактори, що впливають на формування доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
41. Удосконалення складу калькуляційних статей витрат при обчисленні собівартості готельної і ресторанної продукції.
42. Методологія розподілу прибутку й дивідендна політика готельно-ресторанного підприємства
43. Механізм дії внутрішніх чинників зростання ефективності діяльності готельного і ресторанного підприємства.
44. Основні причини, що призводять до банкрутства готельних і ресторанних підприємств. Методи діагностики банкрутства підприємства
45. Моніторинг доходу при обґрунтуванні базової економічної стратегії готельно-ресторанних підприємств

46. Основні етапи економічного управління рухом грошових коштів підприємств.
47. Роль заробітної плати у формуванні трудового колективу і у відтворенні робочої сили.
48. Класифікація поточних витрат
49. Класифікація витрат та структура собівартості.
50. Ціна – результат функціональної взаємодії комплексу ціноутворюючих факторів.
51. Особливості ціноутворення в ресторанному господарстві.
52. Особливості ціноутворення на підприємствах туристичного бізнесу.
53. Цінова політика підприємств ресторанного господарства.
54. Стратегія формування і оптимізація доходу готельних підприємств.

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ НА ІСПИТ**

1. Виникнення та розвиток готельного господарства.
2. Класифікація готельних підприємств в Україні
3. Інновації у готельному господарстві
4. Механізм управління якістю послуг у готелях
5. Стандартизація якості готельних послуг
6. Праця та заробітна плата у готельному господарстві
7. Структура вартості послуг у готелях
8. Цінова стратегія готельних підприємств
9. Собівартість і ціноутворення в ресторанному господарстві
10. Світовий досвід формування спеціальних тарифів на номери у готелях
11. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства
12. Спеціальні форми організації харчування туристів
13. Формування потреб і попиту на продукцію ресторанного господарства

14. Організація харчування туристів і види послуг у ресторанному господарстві
15. Формування потреб і попиту на продукцію ресторанного господарства
16. Виробнича діяльність і планування товарообігу на підприємствах ресторанного господарства
17. Трудові ресурси й організація матеріального стимулювання праці
18. Сутність готельного господарства як виду економічної діяльності.
19. Функції та завдання готельного господарства.
20. Основні і додаткові готельні послуги.
21. Особливості готельних послуг.
22. Класифікація засобів розміщення туристів.
23. Характеристика готельного продукту.
24. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства.
25. Класифікація підприємств харчування сфери туристичного обслуговування.

26. Соціально - економічна сутність і особливості праці в ресторанному господарстві. Ефективність та продуктивність праці в підприємствах готельного та ресторанного господарства.
27. Механізм стимулювання праці персоналу готельно-ресторанного бізнесу. Форми і системи оплати праці в підприємствах ресторанного господарства.
28. Показники з праці і заробітної плати і їх економічна характеристика. Завдання і методика аналізу показників з праці і заробітної плати.
29. Поняття та особливості матеріально - технічної бази підприємств готельно - ресторанного господарства.
30. Види оцінки основних засобів підприємств готельного та ресторанного господарства. Фізичний та моральний знос основних засобів.
31. Показники оцінки стану та ефективності використання основних засобів.
32. Планування виробничої потужності підприємств ресторанного господарства та розвитку і розміщення матеріально - технічної бази.

33. Оборотні кошти готельно-ресторанного господарства та показники ефективності їхнього використання.
34. Суть та організація економічного аналізу фінансового стану підприємства
35. Діагностика фінансового стану підприємства ресторанного та готельного бізнесу.
36. Аналіз ліквідності балансу підприємства готельного та ресторанного господарства.
37. Оцінка та методи планування фінансового потенціалу підприємства ресторанного та готельного господарства .
38. Економічна сутність комерційного доходу, його роль та джерела утворення. Види доходів підприємств готельного і ресторанного господарства та особливості їх формування.
39. Показники доходів підприємств ресторанного господарства.
40. Основні завдання, джерела інформації та послідовність аналізу доходів підприємств ресторанного господарства.
41. Оцінка факторів, що впливають на суму і рівень комерційних доходів.

42. Резерви і шляхи підвищення дохідності підприємств ресторанного та готельного господарства.
43. Економічна сутність та функції ціни. Класифікація цін.
44. Цінова політика та її види на підприємстві.
45. Методи встановлення та регулювання цін на підприємствах .
46. Цінова політика у ресторанному бізнесі та у туризмі
47. .Економічна природа прибутку підприємств готельно- ресторанного бізнесу.
48. Види прибутку підприємств готельно- ресторанного бізнесу та їх характеристика.
49. Розподіл та використання прибутку.
50. Рентабельність в готельно- ресторанного бізнесу та показники, що її характеризують.  
Методика розрахунку.