Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

Іванна Романівна Удуд, Ірина Мирославівна Чайка

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ
У ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Методичні вказівки для виконання практичних (семінарських) робіт
для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня, другий магістерський рівень
вищої освіти,спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання

Львів 2023

Рекомендовано до друку Вченою радою географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол №6 від 26.06.2023 р.)

Укладачі:

Удуд Іванна Романівна, кандидат економічних наук, доцент;

Чайка Ірина Мирославівна, кандидат географічних наук, асистент.

Рецензенти:

Банера Н.П., к.е.н., доц. кафедри управління та експертизи товарів ЛНУ ім. Івана Франка;

Левицька О.М. - к.е.н., доц. кафедри управління та експертизи товарів ЛНУ ім. Івана Франка.

Удуд І.Р. Чайка І.М. Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі. Методичні вказівки для виконання практичних (семінарських) робіт для студентів другого магістерського рівня вищої освіти, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / І.Р.Удуд., І.М. Чайка І.М. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2023. – 37 с.

Методичні вказівки містять короткий опис курсу, рекомендовану літературу, систему оцінювання знань студентів, тематику та завдання практичних і семінарських робіт, завдання для самостійного опрацювання, питання із самоконтролю із курсу.

Для студентів вищих навчальних закладів спеціальності Готельно-ресторанна справа.

©Львівський національний університет імені Івана Франка, 2023.

ПЕРЕДМОВА

Навчальна дисципліна «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі»викладається для студентів V року навчання освітньо-кваліфікаційного рівня магістр напряму підготовки 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”. Вона входить до циклу професійної і практичної підготовки, які розроблені на кафедрі готельно-ресторанної справи та харчових технологій Львівського національного університету імені Івана Франка. Загальний обсяг курсу – 90 годин (3 кредити ECTS).

Дисципліна «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі» складається із лекційної частини (32 год.), семінарських і практичних занять (16 год.) та передбачає самостійну роботу студентів (42 год.). Курс розбитий на два змістовні модулі і завершується іспитом.

ОПИС КУРСУ

Предметом вивчення навчальної дисципліни є:

- вступ до проблем у готельно-ресторанному бізнесі

- проблеми у використанні номерного фонду, забезпечення харчування та дозвілля гостей готельно-ресторанної сфери.

- проблеми підвищення кваліфікації та психологічний супровід персоналу готельно-ресторанному бізнесі.

- проблеми ведення економічної діяльності підприємств готельному і ресторанному бізнесі.

- причини низької конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності

- проблеми забезпечення стійкості підприємств готельного і ресторанного бізнесу

- вплив ризиків на перспективу розвитку готельно-ресторанного бізнесу та їх шляхи усунення.

- основні напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності.

- напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності.

Міждисциплінарні зв’язки: економіка підприємства, менеджмент, маркетинг, туроперейтинг, інформаційні системи і технології в туристичній індустрії, міжнародні економічні відносини, організація готельно-ресторанної справи,інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.

Метою викладання навчальної дисципліни «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі» є формування у студентів – майбутніх фахівців індустрії гостинності узагальнюючого розуміння проблем, що постають на шляху організації готельного і ресторанного господарства на світовому, національному та виробничому рівнях в умовах сьогодення, а також формування бачення щодо можливих шляхів їх вирішення на сучасному етапі.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі» є виявити сучасні проблеми функціонування готельно-ресторанного бізнесу в Україні; забезпечити вироблення вмінь та навичок впровадження і використання виробничих особливостей діяльності в практиці роботи підприємства готельно-ресторанної сфери; забезпечити зацікавленість студентів в активній навчальній та науково-дослідній роботі.

Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні:

знати: проблеми, закономірності, принципи і механізми функціонування ринку готельних та ресторанних послуг;

вміти: визначати основні проблеми системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних аспектів у господарській діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу; запропонувати способи їх усунення чи зменшення їх негативного впливу на діяльність підприємства; координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами); перетворювати проблеми на ресурс для виведення підприємства на новий, якісний рівень розвитку.

МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

1. Поточний – здійснюється на семінарських заняттях. За змістом він включає перевірку розуміння та запам'ятовування студентом навчального матеріалу, який охоплюється темою лекційного та семінарського заняття, умінь самостійно опрацьовувати нормативно-правові акти та навчально-методичну літературу, здатність осмислити зміст теми, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал, а також завдань самостійної роботи;

2. Підсумковий – здійснюється у формі письмової комплексної контрольної роботи, яка охоплює матеріал тем модуля. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів протягом тижня після його проведення.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співідношенням:

- практичні/самостійні тощо: 50 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів 50.

- іспит: 50 % семестрової оцінки.

Максимальна кількість балів 50. Підсумкова максимальна кількість балів 100.

- при оформленні документів за екзаменаційну сесію використовується таблиця відповідності оцінювання знань студентів за різними системами

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

<table>
<tr><td rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</td><td rowspan="2">Оцінка ECTS</td><td colspan="2">Оцінка за національною шкалою</td></tr>
<tr><td>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</td><td>для заліку</td></tr>
<tr><td>90 – 100</td><td>A</td><td>відмінно</td><td rowspan="6">зараховано</td></tr>
<tr><td>81-89</td><td>B</td><td rowspan="2">Добре</td></tr>
<tr><td>71-80</td><td>C</td></tr>
<tr><td>61-70</td><td>D</td><td rowspan="2">задовільно</td></tr>
<tr><td>51-60</td><td>E</td></tr>
<tr><td>21-50</td><td>FX</td><td>незадовільно</td><td>не зараховано</td></tr>
<tr><td>0-20</td><td>F</td><td>незадовільно (без права перездачі)</td><td>не зараховано (без права перездачі)</td></tr>
</table>

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативна

1. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004).

2. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004)

3. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. (чинний від 31.03.2004)

4. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. (чинний від 01.10.2006)

5. Порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України № 803 від 29 липня 2009 р., чинний.

6. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України №19 від 16.03.2004 р.

7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України № 219 від 27.07.2002 р.

8. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України N 297 від 15 березня 2006 р., чинний.

Основна

9. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. (2019) Організація готельного господарства. Київ, с. 203

10. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строкова. – Харків : НТУ «ХПІ», 2019. – 100 с. : іл.

https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/797469bc-f1cf-49e4-a355-586d7a20d796/content

11. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М. Черкас. Держ. Техн. Ун-т. – Харків : СГНТМ «Новий курс», 2020. – 119 с. https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3215/1/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F%202020.pdf

12. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка‖, 2018. – Ч. 1. − 188 с.

13. Круль Г.Я., Заячук О.Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

14. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.

Додаткова

15. Безуглий І. В. Організація готельного господарства: конспект лекцій. http://ir.stu.cn.ua/jspui/bitstream/123456789/15997/1/%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%20%D0%9E%D0%93%D0%932017.pdf

16. Борисов Д. Сердюк М. Як відкрити ресторан. Магічний посібник з ресторанної справи. Київ : «Моя книжкова полиця», 2021. 132 с.

17. Вікарчук О.І., Ніколаєнко С.М. Особливості стратегічного управління та адаптивної стратегії у готельному господарстві. // Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей ІІ Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року). Житомир. 2020. С. 4-6. URL: http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0

%98%D0%9A%20%E2%84%962%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf

18. Гірняк Л. І., Сопіга В. Б. (2018) Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах. Науковий вісник Ужгородського національного університету, Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство, Вип. 21, Ч. 1. Режим доступу: http://dspace.tnpu.edu.ua/bitstream/123456789/12351/1/Sopiha.pdf

19. Долбнєва Д. В. Вплив COVID-19 на економіку країн світу. Проблеми економіки. 2020. № 1 (43). С. 20–26.

20. Закалик Г., Шувар Н. Лідерство як важливий фактор успіху особистості //Філософсько-психологічні аспекти лідерства в бізнесі, освіті та державі : Збірник тез IV Міжнародної науково-практичної конференції (15 березня 2019 р.) / за ред. В. П. Мельник ; відповід. за вип. Н. І. Жигайло, Ю. В. Максимець. – Львів : СПОЛОМ, 2019. С. 75-77.

21. Ільчук О. О., Удуд І. Р., Іванців О. С. Особливості здійснення антикризового управління підприємством готельної індустрії в умовах поширення світової пандемії. Науково-практичний журнал «Науковий погляд: економіка та управління». Вип. №6 (76), 2021. С41-45. https://cutt.ly/4BJXZxt

22. Ільчук О.О., І.Р.,Лупан П.П. Удуд І.Р. Диференціація підходів до управління кадровим потенціалом готельної сфери в умовах зовнішніх викликах. Електронне науково-практичне фахове видан-ня « Інфраструктура ринку »Вип.№69,2022.С 66-71 URL:http:// www.market-infr.od.ua /uk/69-2022

23. Карпова В. Організація роботи закладу ресторанного господарства. Бугалтер&Закон. https://bz.ligazakon.ua/ua/magazine_article/BZ009673

24. Круглянко А. В. Застосування методу DEA в оцінюванні ефективності господарської діяльності готелів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Міжнародна науково-практична конференція. 26-27 листопада 2020 р. – Львів: ЛДУФК, 2020. С. 340–342. https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1006/976

25. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. Іванечко, Т. Борисова, Ю. Процишин [та ін.] ; за ред. Н. Р. Іванечко. - Тернопіль : ЗУНУ, 2021. - 180 с. http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/42757/3/%D0%9D%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B3%202021%20%283%29%20%281%29.pdf

26. Мейєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес. 2-ге вид. / переклад. Кирієнко Г. Київ : «Наш формат». 2019. 344 с.

27. Мендела, І. Я., & Мендела, Є. М. (2022). «Soft skills» як запорука успішного бізнесу готельно-ресторанних підприємств. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (3). https://doi.org/10.54929/2786-5738-2022-3-12-01

28. Павлова С.І. Управління номерним фондом готелю // Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей ІІ Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року). Житомир. 2020. С. 16-19. URL: http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%E2%84%962%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf

29. Поворознюк І.М. Формування та реалізація антикризового управління на підприємствах індустрії гостинності в період пандемії COVID-19. Економіка та суспільство. 2021. Вип. № 29. URL: https://economyandsociety.in.ua/ (дата звернення: 25.10.2021).

30. Пойта І.О., Боцян Т.В. Тенденції формування та функціонування ринку готетельно-ресторанних послуг // Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей ІІ Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року). Житомир. 2020. С. 19-21. URL:

http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%E2%84%962%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf

31. Тімар І. В. (2018) Вдосконалення системи класифікації готелів в Україні в умовах євроінтеграції. Кол. моногр.: Управління розвитком суб'єктів підприємництва механізми, реалії, перспективи, за ред. Т. В. Гринько. Дніпро. С. 70–79 – Режим доступу: http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/1819/kolektyvna_monographiya_2018__maket.pdf?sequence=1&isAllowed=y#page=71

32. Удуд І. Р Основні проблеми та сучасні напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанної індустрії України. Науково-практичний журнал «Регіональна економіка та управління»Видавничий дім «Гельветика» Вип. №4 (34) листопад, 2021. С. 97-104 https://cutt.ly/3BJX1gu

33. Удуд І. Р. Загальні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства ,як складової сфери послуг гостинності. Innovative Educational Technologies:European Experience and its Application in Training in Economics and Management. - Training. – Poland :WSBiP, 2019.-148 – P.127-130. :

34. Удуд І.Р., Волос І.І.Перспективи розвитку систем бронювання в індустрії гостинності / І.І.Волос, І.Р.Удуд//«Wellness-туризм: глобальні тренди та перспективи розбудови ринку wellness-туризму в Україні». Зб. матер Міжнародної науково-практичної конференції. (Львів, вересень 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020.

35. Удуд І.Р., Довганик Ю.З. Оцінка доцільності впровадження анімаційних послуг у готельному бізнесі / Ю.З.Довганик, І.Р.Удуд // Туристичний бренд ,як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку. Зб. матер.IIВсеукр. наук.-практ.інтернетконф. (Львів, 20 лютого 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. –С. 209–211.

36. Удуд І.Р., Мартинець І.В. Оцінка екологічної складової конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства/ І.В.Мартинець, І.Р.Удуд // Туристичний бренд ,як фактор формування

позитивного іміджу України на світовому ринку. Зб. матер.IIВсеукр. наук.-практ.інтернетконф. (Львів, 20 лютого 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. –С. 235–237

37. Удуд І.Р., Свистунова М.Т.Планування ефкутивності діяльності готельно-ресторанного підприємства в умовах ринку/ М.Т.Свистунова , І.Р.Удуд // Туристичний бренд ,як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку. Зб. матер.IIВсеукр. наук.-практ.інтернетконф. (Львів, 20 лютого 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. –С. 232–235.

38. Удуд І.Р.,Мельник А.О. Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу / І.Р.Удуд .,А.О.Мельник // «Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування» Зб. матерВсеукр. наук.-практ.інтернет конференція. (Львів, 24 квітня 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. –с.82-84.

39. Удуд І.Р.,Супріган А.В. «Напрями підвищення інвестиційної привабливості готелів України в сучасних умовах»у м.Луцьк/ І.Р.Удуд.,А.В..Супріган//«Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку» Зб. матер науково-практичної конференції. (Луцьк, 28 жовтня 2020 року). – Луцьк: Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки Географічний факультет Кафедра туризму та готельного господарства, 2020.(ст.160-164).

40. Удуд І.Р. Кушнір А.Т. Напрями підвищення оптимізації сучасних стандартів обслуговування на підприємствах готельних господарств в Україні. / І.Р.Удуд.,А.Т.Кушнір // Wellness-туризм: глобальні тренди та перспективи розбудови ринку wellness-туризму в Україні». Зб. матер Міжнародної науково-практичної конференції. (Львів, вересень 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020.

Інформаційні ресурси

41. ДАРТ https://www.tourism.gov.ua/diyalnist

42. З 1 жовтня змінюються правила будівництва готелів: що нового? Міністерство розвитку громад та територій. Режим доступу:

https://www.minregion.gov.ua/press/news/z-1-zhovtnya-zminyuyutsya-pravila-budivnitstva-goteliv-shho-novogo/

43. Їжа. The Village Україна. https://www.the-village.com.ua/village/food

44. Ліцензія на роздрібну торгівлю алкогольними напоями. Портал Дія. https://guide.diia.gov.ua/view/vydacha-litsenzii-na-pravo-rozdribnoi-torhivli-alkoholnymy%C2%A0napoiamy-1d5720b1-e842-4694-be9f-587e7ca6afa4

45. Оцінка впливу факторів, що стримують діяльність у сфері послуг URL http://www.ukrstat.gov.ua/metaopus/2019/2_01_01_01_2019.htm (дата звернення: 25.10.2021).

46. Work.ua. Офіційний сайт. https://www.work.ua/jobs-lviv/

СЕМІНАРСЬКІ, ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ, ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ, ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

Семінарське заняття № 1

Основні проблеми розвитку вітчизняного готельного та ресторанного господарства

1. Причини проблем сфери гостинності.
2. Недосконалість нормативно-правової бази сфери гостинності.
3. Відсутність ефективної державної підтримки малому та середньому туристичному і готельно-ресторанному бізнесу.
4. Особливості ліцензування закладів індустрії гостинності.
5. Особливості стандартизації та невідповідність матеріально-технічної бази більшості готелів вимогам міжнародних стандартів.

Література:

1. ДАРТ https://www.tourism.gov.ua/diyalnist
2. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строкова. – Харків : НТУ «ХПІ», 2019. – 100 с. : іл. https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/797469bc-f1cf-49e4-a355-586d7a20d796/content
3. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004).
4. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004)
5. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. (чинний від 31.03.2004)
6. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. (чинний від 01.10.2006)

7. З 1 жовтня змінюються правила будівництва готелів: що нового? Міністерство розвитку громад та територій. Режим доступу: https://www.minregion.gov.ua/press/news/z-1-zhovtnya-zminyuyutsya-pravila-budivnitstva-goteliv-shho-novogo/

8. Карпова В. Організація роботи закладу ресторанного господарства. Бугалтер&Закон. https://bz.ligazakon.ua/ua/magazine_article/BZ009673

9. Оцінка впливу факторів, що стримують діяльність у сфері послуг URL http://www.ukrstat.gov.ua/metaopus/2019/2_01_01_01_2019.htm (дата звернення: 25.10.2021).

10. Порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України № 803 від 29 липня 2009 р., чинний.

11. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України №19 від 16.03.2004 р.

12. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України № 219 від 27.07.2002 р.

13. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України N 297 від 15 березня 2006 р., чинний.

14. Тімар І. В. (2018) Вдосконалення системи класифікації готелів в Україні в умовах євроінтеграції. Кол. моногр.: Управління розвитком суб’єктів підприємництва механізми, реалії, перспективи, за ред. Т. В. Гринько. Дніпро. С. 70–79.

15. Удуд І.Р.Кушнір А.Т. Напрями підвищення оптимізації сучасних стандартів обслуговування на підприємствах готельних господарств в Україні. / І.Р.Удуд.,А.Т.Кушнір // Wellness-туризм: глобальні тренди та перспективи розбудови ринку wellness-туризму в Україні». Зб. матер Міжнародної науково-практичної конференції. (Львів, вересень 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020.

Практична робота № 2

Проблеми у використанні номерного фонду, забезпечення харчування та дозвілля гостей готельно-ресторанної сфери

Задача1. Провести аналіз руху і стану основних фондів підприємства харчування за попередній і звітний роки. Обчислити коефіцієнти введення в дію, вибуття, придатності, зношення основних фондів, їх динаміку. Показники основних фондів підприємства наведені в табл.1.

Таблиця 1

Основні фонди підприємства харчування в попередньому та звітному роках, (тис. грн.)

Показники	Попередній рік		Звітний рік (на кінець року)
	на початок року	на кінець року	
Первісна вартість	340	360	350
Сума зносу	123	136	118
Вибуло за рік		5	20
Введено в дію		25	10

Завдання 2.Ознайомтеся з процедурою отримання ліцензії на продаж алкогольних напоїв. Опишіть етапи її отримання та зазначте, які законодавчі документи регулюють цей процес.

Завдання 3.Зазначте вимоги, за Національним стандартом ДСТУ 4269:2003., щодо наявності закладів харчування у готелях та особливостей надання ними послуг.

Завдання 4.Перелічіть можливі види бізнес- сервіс-послуг та послуг харчування у готелі.

Таблиця

Бізнес-послуги	Додаткові сервіс-послуги	Послуги харчування у готелі
	✓ *Послуги з оздоровлення (спа-послуги)* .	

Завдання 5.Запропонуйте вирішення проблемної ситуацій. Під час виконання завдання зазначте: причини виникнення проблеми, назвіть можливі шляхи її вирішення, опишіть та аргументуйте свої пропозиції)

Готельно-ресторанний комплекс, який розташований на Львівщині, через сезонні зниження завантаженості, шукає шляхи диверсифікації послуг. Номерний фонд закладу становить 40 номерів, а наявний ресторан – місткістю до 100 осіб. Запропонуйте рентабельні варіанти додаткових послуг для готельно-ресторанного комплексу. Відповідь обґрунтуйте.

Завдання 6.Оберіть заклад ресторанного господарства. Виконайте SWOT-аналіз щодо доцільності надання у ньому послуг з доставки страв. Результати оформте у таблиці.

Таблиця

Впровадження послуг доставки їжі у (назва закладу)

	Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
Внутрішні		
	Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
Зовнішні		

Література:

1.Безуглий І. В. Організація готельного господарства: конспект лекцій. http://ir.stu.cn.ua/jspui/bitstream/123456789/15997/1/%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%20%D0%9E%D0%93%D0%932017.pdf.

2.Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строкова. – Харків : НТУ «ХПІ», 2019. – 100 с. : іл. https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/797469bc-f1cf-49e4-a355-586d7a20d796/content

3.Ліцензія на роздрібну торгівлю алкогольними напоями. Портал Дія. https://guide.diia.gov.ua/view/vydacha-litsenzii-na-pravo-rozdribnoi-torhivli-alkoholnymy%C2%A0napoiamy-1d5720b1-e842-4694-be9f-587e7ca6afa4

4.Павлова С.І. Управління номерним фондом готелю // Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року). Житомир. 2020. С. 16-19. URL: http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%E2%84%962%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf

5.Удуд І.Р., Довганик Ю.З. Оцінка доцільності впровадження анімаційних послуг у готельному бізнесі / Ю.З.Довганик, І.Р.Удуд // Туристичний бренд ,як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку. Зб. матер.IIВсеукр. наук.-практ.інтернетконф. (Львів, 20 лютого 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. –С. 209–211.

6.Чагайда, А. О. (2020). Тенденції розвитку комплексу додаткових послуг для створення конкурентних переваг готелю. Економіка, управління та адміністрування, (1(91), 60–65. https://doi.org/10.26642/ema-2020-1(91)-60-65

Практична робота №3

Проблеми підвищення кваліфікації та психологічний супровід персоналу у готельному і ресторанному бізнесі.

Задача1. Вивчити рух кадрів у об’єднанні підприємств ресторанного господарства за звітний рік. Середньоспискова чисельність працівників склала 106 осіб. За звітний рік в об’єднанні прийнято 16 осіб, звільнено – 12 осіб, в т.ч. за порушення трудової дисципліни та інші порушення – 4 осіб, через скорочення штату – 2 осіб, за власним бажанням – 3 осіб. Визначити

коефіцієнти з: прийому робітників, звільнення робітників, плинності кадрів, безробіття, загального обороту робочої сили.

Задача 2. За даними табл. 2.3., визначити показники продуктивності праці в об'єднанні підприємств ресторанного господарства за звітний рік і проаналізувати їх динаміку порівняно з попереднім роком щодо:

а) працівників виробництва – у натуральних, умовно-натуральних та вартісних показниках;

б) працівників всього об'єднання – у вартісних та умовно-вартісних показниках.

Задачу виконати із застосуванням програми Microsoft Excell, за результатами аналізу сформулювати письмові висновки.

Таблиця 2

Випуск продукції об'єднанням підприємств ресторанного господарства

за попередній та звітний роки

Назви страв та іншої власної продукції	Од. вим.	Випуск продукції у натуральних одиницях		Середньо-груповий коефіцієнт трудомісткості	Випуск продукції в умовно-натуральних одиницях	
		попередній рік	звітний рік		попередній рік	звітний рік
Перші страви	тис. страв	1028	956	1,9		
Другі страви	-"-	1560	1345	2,3		
Треті і солодкі страви	-"-	540	480	0,7		
Холодні страви і закуски	-"-	385	400	1,6		
Разом						
Кулінарна продукція	ум. Страв	Х	х	х	1240	1485
Всього				х		

Таблиця 3

Показники обороту і виробничої програми об’єднання підприємств ресторанного господарства за попередній та звітний роки

Показники	Од. вим.	Попередній рік	Звітний рік	Звітний рік в % до попереднього
Валовий оборот	тис.грн.	2968	3185	
Оборот по реалізації продукції власного виробництва	-“-	2020	2230	
Умовний товарооборот*	-“-			
Випуск страв	тис. страв			
Випуск страв в умовних одиницях	тис. ум. страв			
Середньоспискова чисельність працівників, всього	чол	175	164	
в т. ч. працівників виробництва	-“-	105	102	
Виробіток на одного середньоспискового працівника: - у вартісному вимірі	тис. грн.			
- в умовно-вартісному вимірі	-“-			
Виробіток на одного працівника виробництва:				
- у натуральному вимірі	тис. страв			
- в умовно-натуральному вимірі	тис.ум. страв			

Співвідношення трудомісткості реалізації продукції власного виробництва до купованих товарів складає 2,5 : 1.

Задача 3. Розрахувати продуктивність праці окремих категорій працівників в ресторані за звітний рік, враховуючи такі дані (тис.грн.):

1. Оборот продукції власного виробництва, всього – 1186,7

в т.ч.:

- продано в ресторані – 1166,5;
- відпущено магазину кулінарії, іншим підприємствам ресторанного господарства – 120,2.

2. Оборот реалізації купованих товарів – 643,6.

Із всієї продукції, проданої в ресторані, 2% відпущено покупцям додому, а з решти – 13% реалізовано через буфет ресторану.

Середньоспискова чисельність працівників ресторану – 30 осіб, в тому числі працівників виробництва – 13 осіб, офіціантів – 5 осіб, буфетників – 3 осіб.

Задача 4. Розрахувати фонд оплати праці по ресторану на плановий рік за такими даними:

1. Товарооборот ресторану на плановий рік – 4161400 грн.в т.ч. товарооборот кухні – 3296840 грн.,товарооборот буфету – 864560 грн.
2. Норми виробітку на рік:працівників кухні – 121105 грн.,
працівників буфету – 170200 грн.,працівників обідньої зали – 130600 грн.
3. Розмір середньої заробітної плати в рік – 25200,0 грн.
4. Фонд оплати праці адміністрації на рік – 85400 грн.
5. Очікувані витрати на оплату праці обслуговуючого персоналу в рік – 65000 грн.

Задача 5. На підприємстві відрядна оплата праці застосовується на кухні їдальні. Норма виробітку – 284 грн. умовного обороту на один людино-день. У плановому році передбачається досягти середнього виробітку в сумі 292 грн. на один людино-день. Товарооборот по кухні запланований в сумі 646 тис.грн. Згідно з балансом робочого часу на підприємстві на плановий рік передбачено 230,5 виходів.

Розрахувати чисельність працівників на плановий рік та коефіцієнт зростання продуктивності праці.

Завдання 6. Проаналізуйте вимоги на ринку України до працівників сфери гостинності. Підсумуйте, та заповніть таблицю «Основні компетенції

представників готельно-ресторанного бізнесу». Відповідь доповніть власними судженнями, щодо ключових навичок відповідних професій.

Таблиця

Основні компетенції представників готельно-ресторанного бізнесу

Soft skills	Hard skills

8. Назвіть актуальні шляхи підвищення кваліфікації фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Відповідь доповніть конкретними прикладами.

9. Напишіть коротке есе (обсягом до одної сторінки А4) на тему: «Клієнт завжди правий?»

Література:

1. Гірняк Л. І., Сопіга В. Б. (2018) Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах. Науковий вісник Ужгородського національного університету, Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство, Вип. 21, Ч. 1.

2. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строкова. – Харків : НТУ «ХПІ», 2019. – 100 с. : іл.

3. Закалик Г., Шувар Н. Лідерство як важливий фактор успіху особистості //Філософсько-психологічні аспекти лідерства в бізнесі, освіті та державі : Збірник тез IV Міжнародної науково-практичної конференції (15 березня 2019 р.) / за ред. В. П. Мельник ; відповід. за вип. Н. І. Жигайло, Ю. В. Максимець. – Львів : СПОЛОМ, 2019. С. 75-77.

4. Ільчук О.О., І.Р.,Лупан П.П. Удуд І.Р. Диференціація підходів до управління кадровим потенціалом готельної сфери в умовах зовнішніх

викликах. Електронне науково-практичне фахове видан-ня « Інфраструктура ринку »Вип.№69,2022.С 66-71 URL:http:// www.market-infr.od.ua /uk/69-2022

5. Мендела, І. Я., & Мендела, Є. М. (2022). «Soft skills» як запорука успішного бізнесу готельно-ресторанних підприємств. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (3).

6.Work.ua. Офіційний сайт. https://www.work.ua/jobs-lviv/

Практична робота № 4

Проблеми ведення економічної діяльності підприємств у готельному і ресторанному бізнесі.

Завдання1.Заповніть таблицю: «Внутрішні та зовнішні чинники ціноутворення у сфері готельного і ресторанного бізнесу».

Таблиця1.

Чинники	Готельне господарство	Ресторанне господарство
Внутрішні		
Зовнішні		

Завдання 2. Пригадайте теорію, назвіть відомі вам підходи до ціноутворення та види цінових стратегій. Відповідь запишіть у таблицях.

Таблиця 2

Методи ціноутворення

Назва методу	Характеристика

Таблиця3

Види цінових стратегій

Назва підходу	Характеристика

Завдання 3.Оберіть заклад готельного або ресторанного господарства. Проаналізуйте його цінову стратегію. Назвіть основних конкурентів обраного підприємства (від 5 закладів) та дайте характеристику їхньої цінової політики.

Завдання 4.За даними табл. 5 оцінити зміну обсягу товарообороту з іншої продукції власного виробництва їдальні. Обчислити його динаміку у діючих та співставних цінах, розмір впливу зміни цін та фізичного обсягу реалізації на суму товарообороту.

Таблиця 4

Показники реалізації іншої продукції власного виробництва їдальні за попередній і звітний роки, (тис. грн.)

Вид продукції	Попередній рік	Звітний рік	Індекс цін
Напівфабрикати:			
- м'ясні	25	29	1,15
- рибні	13	18	1,09
- овочеві	11	12	1,05
- круп'яні	4	3	1,07
Кондитерські вироби	8	10	1,01
Кулінарні вироби	17	19	0,95

Напої	0,8	0,8	0,91
Морозиво	1,3	1,5	1,0
Разом			

Література:

1. Круглянко А. В. Застосування методу DEA в оцінюванні ефективності господарської діяльності готелів. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Міжнародна науково-практична конференція. 26-27 листопада 2020 р. – Львів: ЛДУФК, 2020. С. 340–342. https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1006/976

2. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. Іванечко, Т. Борисова, Ю. Процишин [та ін.] ; за ред. Н. Р. Іванечко. - Тернопіль : ЗУНУ, 2021. - 180 с. http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/42757/3/%D0%9D%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B3%202021%20%283%29%20%281%29.pdf

3. Пойта І.О., Боцян Т.В. Тенденції формування та функціонування ринку готетельно-ресторанних послуг // Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей ІІ Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року). Житомир. 2020. С. 19-21. URL: http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%E2%84%962%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf

4. Удуд І.Р., Волос І.І.Перспективи розвитку систем бронювання в індустрії гостинності / І.І.Волос, І.Р.Удуд//«Wellness-туризм: глобальні тренди та перспективи розбудови ринку wellness-туризму в Україні». Зб. матер

Міжнародної науково-практичної конференції. (Львів, вересень 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020.

5. Удуд І.Р., Свистунова М.Т.Планування ефкутивності діяльності готельно-ресторанного підприємства в умовах ринку/ М.Т.Свистунова , І.Р.Удуд // Туристичний бренд ,як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку. Зб. матер.IIВсеукр. наук.-практ.інтернетконф. (Львів, 20 лютого 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. –С. 232–235.

6. Удуд І.Р.,Супріган А.В. «Напрями підвищення інвестиційної привабливості готелів України в сучасних умовах»у м.Луцьк/ І.Р.Удуд.,А.В..Супріган//«Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку» Зб. матер науково-практичної конференції. (Луцьк, 28 жовтня 2020 року). – Луцьк: Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки Географічний факультет Кафедра туризму та готельного господарства, 2020.(ст.160-164).

Практично-семінарське заняття № 5
Причини низької конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності

Задача 1.

Провести: а) аналіз роздрібного товарообороту комбінату ресторанного господарства в цілому і по складу, визначивши ступінь виконання плану товарообороту;

б) динаміку товарообороту в цілому та окремих видів (враховуючи, що індекс цін склав 1,09); питому вагу реалізації реалізації продукції власного виробництва і купованих товарів у загальному обсязі товарообороту.

За даними статистичної звітності товарооборот комбінату ресторанного господарства за звітний рік склав 2546,0 тис. грн., у тому числі оборот по

реалізації продукції власного виробництва – 2050,7 тис. грн. Згідно з планом товарооборот був передбачений в сумі 2566 тис. грн., у тому числі оборот по реалізації продукції власного виробництва – 1961,3 тис. грн.

За минулий рік товарооборот склав 2450 тис. грн., в тому числі оборот по реалізації продукції власного виробництва – 1931,3 тис. грн.

Скласти аналітичну таблицю і зробити висновки.

Задача 2. Оцінити ритмічність виконання плану товарообороту підприємства ресторанного господарства за звітний рік за даними, наведеними в табл. 1.

При аналізі розрахувати коефіцієнти ритмічності, рівномірності та нерівномірності виконання плану. Аналітичну таблицю скласти самостійно. Внести пропозиції щодо покращення діяльності підприємства.

Таблиця 1

Виконання плану товарообороту підприємства ресторанного господарства за звітний рік, (тис. грн.)

Місяці	За планом	Фактичне виконання
Січень	68,9	72,2
Лютий	64,6	62,1
Березень	72.6	79.9
Квітень	65,8	67,9
Травень	63,9	60,9
Червень	65,1	69,2
Липень	67,0	66,1
Серпень	72,2	78,2
Вересень	73,9	81.6
Жовтень	81,2	87,3
Листопад	79,2	84,0
Грудень	81,3	90,8

Задача 3. На основі наведених даних провести аналіз ритмічності і рівномірності виконання плану товарообороту бару, визначивши ступінь

виконання плану товарообороту в цілому за рік і за окремі квартали; питому вагу товарообороту кожного кварталу в річному товарообороті.

Товарооборот бару в цілому за рік характеризується даними табл. 2.

Таблиця 2

Товарооборот бару за звітний рік, (тис. грн.)

Квартали	Товарооборот	
	за планом	фактично
I	320,0	324.3
II	340,0	338,2
III	350,0	362,8
IV	365,0	363.4
Разом		

Скласти аналітичну таблицю і зробити висновки.

Задача 4. На підставі даних табл.3 провести аналіз діяльності їдальні за звітний рік, аналітичну таблицю скласти самостійно.

Таблиця 3.

Показники діяльності їдальні за минулий і звітний роки, (тис. грн.)

Показники	Минулий рік	Звітний рік	
		за планом	фактично
Роздрібний товарооборот	321,3	330	334,1
в тому числі:			
оборот по реалізації продукції власного виробництва			
Реалізація обідньої продукції	234,1	166	243,6
Питома вага реалізації продукції власного виробництва, %	167,5	55	164,7
Випуск страв, тис. страв	86,5	112,5	92,4

Зробити висновки.

Задача 5. Провести аналіз розвитку товарообороту їдальні за звітний рік за даними, наведеними в табл. 4. Обчислити динаміку товарообороту у існуючих та співставних цінах, а також розмір впливу зміни цін та фізичного обсягу продажу на суму товарообороту. Скласти аналітичну таблицю. Зробити за результатами аналізу висновки, вказати шляхи збільшення окремих видів товарообороту їдальні.

Таблиця 4

Товарооборот їдальні у попередньому та звітному роках, (тис. грн.)

Показники	Попередній рік	Звітний рік	Індекс цін
Товарооборот з продукції власного виробництва	980	1 140	1,11
Товарооборот з купованих товарів			1,04
Роздрібний товарооборот	1 520	1 590	1,06
Валовий товарооборот	1610	1 812	

Завдання 6.Ознайомтесь з новинами ресторанної сфери, щодо відкриття нових закладів у Львові та Києві . Виокремте основні тенденції унікальних пропозицій нових кафе та ресторанів.

Завдання 7.Сформуйте список CRM (Customer Relationship Management) програм, актуальних для сфери гостинності.

Література:

1. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М. Черкас. Держ. Техн. Ун-т. – Харків : СГНТМ «Новий курс», 2020. – 119 с. https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3215/1/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F%202020.pdf

2. Їжа. The Village Україна. https://www.the-village.com.ua/village/food

3. Удуд І. Р Основні проблеми та сучасні напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанної індустрії України.

Науково-практичний журнал «Регіональна економіка та управління»Видавничий дім «Гельветика» Вип. №4 (34) листопад, 2021. С. 97-104 https://cutt.ly/3BJX1gu

4. Удуд І.Р.,Мельник А.О. Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу / І.Р.Удуд .,А.О.Мельник // «Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування» Зб. матерВсеукр. наук.-практ.інтернет конференція. (Львів, 24 квітня 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. –с.82-84.

Практична робота № 6
Проблеми забезпечення стійкості підприємств у готельному і ресторанному бізнесі.

Задача 1. Провести аналіз товарних запасів їдальні, враховуючи, що товарні запаси склали:

Таблиця 6

Показники товарних запасів їдальні, (грн.)

на 1 січня – 3250	на 1 липня – 4500
на 1 лютого – 3500	на 1 серпня – 4800
на 1 березня – 3600	на 1 вересня – 5500
на 1 квітня – 3400	на 1 жовтня – 5300
на 1 травня – 4000	на 1 листопада – 5600
на 1 червня – 4100	на 1 грудня – 4900

На 1 січня наступного року товарні запаси склали 5000 грн. Товарооборот за звітний рік склав: за планом – 242 тис. грн., фактично – 261,4 тис.грн. Середній товарний запас за планом – 4000 грн. Норматив товарних запасів – 8,5 днів.

Задача 2.У звітному році їдальня випустила 192,6 тис. перших страв. Об’єм 1 страви – 0,5 л. Об’єм посуду для приготування перших страв – 120 л.

Коефіцієнт заповнення котлів – 80%. Виробничий цикл приготування першої страви – 120 хв. Втрати часу з організаційно-технічних причин – 80 хв. Кухня працює 10 год. на день 307 днів у році. У плановому році режим роботи їдальні не зміниться. Загальна ємність котлів буде збільшена на 10%. Втрати часу з організаційно-технічних причин передбачається скоротити на 5%. Ефективність використання виробничої потужності кухні зросте на 4,6%. Розрахувати випуск перших страв у плановому році.

Задача 3. Скласти план товарообороту і випуску продукції власного виробництва їдальні на плановий рік, використовуючи наступні дані.

Товарооборот їдальні за звітний рік склав 566,6 тис. грн., в т.ч. продаж продукції власного виробництва – 498,8 тис. грн.

Їдальня обслуговує постійний контингент – 95 осіб в день, працює 300 днів на рік. Середня кількість страв на одного споживача – 3 страви на день. Середня вартість однієї страви – 4,97 грн.

В плановому році середня ціна однієї страви збільшиться на 1,16 грн.; реалізацію іншої продукції власного виробництва передбачається збільшити на 3%. Питома вага купованих товарів становитиме 35%. Чисельність контингенту і режим роботи їдальні не зміняться.

Задача 4. Визначити оборот їдальні, яка обслуговує постійний контингент споживачів, на плановий рік, використовуючи наступні дані.

У звітному році весь оборот їдальні становив 303,4 тис. грн., в тому числі оборот реалізації продукції власного виробництва – 260,0 тис. грн. Інша продукція власного виробництва склала 9,8% від обороту по реалізації продукції власного виробництва. Кількість виготовлених за рік страв – 61070, середня кількість страв на одного споживача – 3. Їдальня працювала 320 днів.

У плановому році кількість споживачів зменшиться на 5 осіб. Середня ціна однієї страви збільшиться на 12%, кількість днів роботи їдальні не зміниться. Випуск іншої продукції власного виробництва передбачається збільшити на 14%. Питома вага купованих товарів у загальному обороті не зміниться.

Завдання 5.Проведіть PEST-аналіз готельного та ресторанного бізнесу Львова у групах. (група 1 – готельний бізнес; група 2 – ресторанний бізнес).

Завдання 6.Оберіть підприємство ресторанного господарства та запропонуйте актуальні види комунікацій в сучасних умовах. За умовою одною з цілей маркетингової стратегії є підвищення прибутку.

Завдання 7.Оберіть підприємство готельного господарства та запропонуйте актуальні види комунікацій для готелю в сучасних умовах. За умовою одною з цілей маркетингової стратегії є підвищення прибутку, а pr стратегія націлена на зростання впізнаваності.

Література

1. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строкова. – Харків : НТУ «ХПІ», 2019. – 100 с. : іл. https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/797469bc-f1cf-49e4-a355-586d7a20d796/content

2. Ільчук О. О., Удуд І. Р., Іванців О. С. Особливості здійснення антикризового управління підприємством готельної індустрії в умовах поширення світової пандемії. Науково-практичний журнал «Науковий погляд: економіка та управління». Вип. №6 (76), 2021. С41-45. https://cutt.ly/4BJXZxt

3. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М. Черкас. Держ. Техн. Ун-т. – Харків : СГНТМ «Новий курс», 2020. – 119 с. https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3215/1/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F%202020.pdf

4. Поворознюк І.М. Формування та реалізація антикризового управління на підприємствах індустрії гостинності в період пандемії COVID-19. Економіка та суспільство. 2021. Вип. № 29. URL: https://economyandsociety.in.ua/ (дата звернення: 25.10.2021).

Практична робота №7.
Вплив ризиків на перспективу розвитку готельно-ресторанного бізнесу та їх шляхи усунення.

Задача 1. Провести аналіз витрат виробництва і обігу в розрізі підприємств ресторанного господарства за даними табл.2.

У ході аналізу розрахувати:

- ступінь виконання плану та динаміку витрат;
- вплив зміни питомої ваги товарообороту окремих типів підприємств у загальному товарообороті об'єднання на середній рівень витрат.

Таблиця 2

Товарооборот і витрати ресторанного господарства підприємств об'єднання за минулий і звітний роки

Типи підприємств	Товарооборот, тис.грн.			Рівень витрат ресторанного господарства, %		
	минулий рік	звітний рік		минулий рік	звітний рік	
		за планом	фактично		за планом	фактично
Ресторан	2987,4	2995,0	2991,9	43,2	40,0	45,1
Кафе, бари	2355,9	2400,0	2400,7	34,6	35,0	35,6
Закусочна	1431,7	1500,0	1521,4	28,9	30,0	29,8
Їдальня	1256,3	1280,0	1268,8	25,1	25,0	25,3
Інші підприємства	1498,1	1500,0	1511,3	15,7	17,0	15,5
Разом по об'єднанню						

Зробити висновки.

Задача 2. Розрахувати планові витрати закусочної на транспортування при централізованій доставці сировини і товарів. При розрахунку використати дані табл. 3.

Таблиця 3

Витрати на перевезення вантажів у закусочній в плановому році

Товарні групи	Надходження за планом централізованої доставки, тис.грн.	Транспортні витрати	
		в % до ціни	сума, тис.грн.
М'ясо і птиця	370,9	1,41	
Ковбасні вироби	199,4	0,76	
Риба	18,09	1,75	
Масло тваринне	36,88	1,76	
Олія	2,11	0,61	
Інші товари і сировина	400,0	0,50	
Витрати на централізовану доставку	х	х	

Задача 3. Розрахувати планові показники витрат виробництва та обігу об'єднання підприємств ресторанного господарства, використовуючи такі дані:

1. Товарооборот об'єднання підприємств ресторанного господарства за звітний рік склав 4993,5 тис.грн., в тому числі по реалізації продукції власного виробництва – 4250,8 тис.грн.

2. Сума витрат виробництва та обігу у звітному році склала 1590,3 тис.грн., в т.ч. по умовно-постійних статтях – 1381,0 тис.грн.

3. У плановому році передбачається збільшити товарооборот об'єднання підприємств ресторанного господарства на 9%, а з реалізації продукції власного виробництва – на 10%. Сума витрат за умовно-постійними статтями не зміниться, а за умовно-змінними збільшиться відповідно до зростання товарообороту і зміни питомої ваги обороту з реалізації продукції власного виробництва.

Задача 4. Підприємство харчування реалізувало за місяць продукції власного виробництва на суму 11300 грн., купованих товарів – 7380 грн. Розмір націнки на власну продукцію – 40%, торгова надбавка – 35%. Розмір націнки на куповані товари – 30%, торгова надбавка – 25%. Визначити суму податку на додану вартість, що сплатить у бюджет підприємство.

Задача 5. Підприємство ресторанного господарства займає певну нішу на ринку кулінарних послуг, отримуючи відповідні фінансові результати (табл.1). У плановому році передбачається збільшити обсяги діяльності підприємства за рахунок розширення його сегменту ринку з обідньої продукції на 5%, з купованих товарів – на 2%.

Таблиця 1

Показники реалізації обідньої продукції та купованих товарів підприємством ресторанного господарства у звітному році

Показники	Обсяг товарообороту, тис. грн.	Рентабельність товарообороту
Реалізація обідньої продукції	496	8,15
Реалізація купованих товарів	218	6,10

Визначити резерви зростання прибутку підприємства ресторанного господарства.

Література

1. Долбнєва Д. В. Вплив COVID-19 на економіку країн світу. Проблеми економіки. 2020. № 1 (43). С. 20–26.

4. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строкова. – Харків : НТУ «ХПІ», 2019. – 100 с. : іл.

2. Ільчук О. О., Удуд І. Р., Іванців О. С. Особливості здійснення антикризового управління підприємством готельної індустрії в умовах поширення світової пандемії. Науково-практичний журнал «Науковий погляд: економіка та управління». Вип. №6 (76), 2021. С41-45. https://cutt.ly/4BJXZxt

5. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М. Черкас. Держ. Техн. Ун-т. – Харків : СГНТМ «Новий курс», 2020. – 119 с. https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3215/1/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F%202020.pdf

Семінарське заняття № 8

Основні напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності

Завдання1. Охарактеризуйте та дайте повну відповідь на питання:

1.Проблеми глобальної та регіональної конкурентоспроможності України у готельно-ресторанній справі.(охарактеризувати аналіз проблем.)

2.Шляхи підвищення конкурентоздатності , обгрунтування пропозицій та вибір альтернатив.

3.Здійснення пропозицій урядовими та неурядовими організаціями.

Завдання2. Умежах сформованої групи (2-3 особи) оберіть тип закладу та його місцерозташування. Проведіть мозковий штурм щодо унікальної концепції обраного закладу. У підсумку запишіть 5 креативних концептуальних ідей та обгрунтуйте їх.

Література

1. Вікарчук О.І., Ніколаєнко С.М. Особливості стратегічного управління та адаптивної стратегії у готельному господарстві. // Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року). Житомир. 2020. С. 4-6. URL: http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%E2%84%962%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf

2. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строкова. – Харків : НТУ «ХПІ», 2019. – 100 с. : іл. https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/797469bc-f1cf-49e4-a355-586d7a20d796/content

3. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М. Черкас. Держ. Техн. Ун-т. – Харків : СГНТМ «Новий курс», 2020. – 119 с. https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3215/1/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F%202020.pdf

4. Маркетинг [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. Іванечко, Т. Борисова, Ю. Процишин [та ін.] ; за ред. Н. Р. Іванечко. - Тернопіль : ЗУНУ, 2021.-180с. http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/42757/3/%D0%9D%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B3%202021%20%283%29%20%281%29.pdf

5. Удуд І. Р. Загальні тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства ,як складової сфери послуг гостинності. Innovative Educational Technologies:European Experience and its Application in Training in Economics and Management. - Training. – Poland :WSBiP, 2019.-148 – P.127-130. :

6. Удуд І.Р., Мартинець І.В. Оцінка екологічної складової конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства/ І.В.Мартинець, І.Р.Удуд // Туристичний бренд ,як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку. Зб. матер.IIВсеукр. наук.-практ.інтернетконф. (Львів, 20 лютого 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. –С. 235–237.