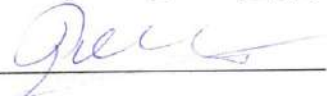


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Львівський національний університет імені Івана Франка**  
**Факультет географічний**  
**Кафедра туризму**

**Затверджено**  
На засіданні кафедри туризму  
Географічного факультету  
Львівського національного університету  
імені Івана Франка  
(протокол № 1 від 30 серпня 2023 р.)  
Завідувач кафедри 

**Силабус з навчальної дисципліни**  
**«Економіка міжнародного готельного та ресторанного**  
**бізнесу»,**

**що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти для здобувачів з**  
**спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Львів 2023\_\_ р.

<b>Назва курсу</b>	<b>Економіка міжнародного готельного і ресторанного бізнесу</b>
<b>Адреса викладання курсу</b>	Україна, м. Львів, вул. Дорошенка 41
<b>Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	Географічний факультет, кафедра туризму
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	«Готельно-ресторанна справа» «Міжнародне готельне і ресторанне господарство»
<b>Викладачі курсу</b>	Безручко Любомир Степанович, кандидат географічних наук, посада - доцент
<b>Контактна інформація викладачів</b>	<a href="mailto:Lyubomyr.Bezruchko@lnu.edu.ua">Lyubomyr.Bezruchko@lnu.edu.ua</a> , посилання на сторінку викладача - <a href="https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s">https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s</a> , Веб-сайт географічного факультету.
<b>Консультації по курсу відбуваються</b>	Консультації в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю). Також можливі он-лайн консультації через Skype, Viber або подібні ресурси. Для погодження часу он-лайн консультацій слід писати на електронну пошту або дзвонити.
<b>Сторінка курсу</b>	
<b>Інформація про курс</b>	Курс розроблено таким чином, щоб надати учасникам необхідні знання, обов'язкові для того, щоб стати фахівцем туристичної галузі і посісти конкурентоздатну позицію на ринку праці. Тому у курсі представлено теоретичні та методологічні основи формування та використання ресурсного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу, здійснення аналізу та прогнозування результативності та ефективності їх діяльності.
<b>Коротка анотація курсу</b>	Дисципліна «Економіка міжнародного готельного і ресторанного бізнесу» є нормативною дисципліною з спеціальності «Готельно-ресторанна справа» для освітньої програми бакалавр, яка викладається в п'ятому семестрі в обсязі 3 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
<b>Мета та цілі курсу</b>	Метою вивчення нормативної дисципліни «Економіка міжнародного готельного і ресторанного бізнесу» є ознайомлення студентів з 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 туристичного бізнесу та готельно-ресторанного сервісу, опанування навичок їх практичного розв'язання.
<b>Література для вивчення дисципліни</b>	Основна література: 1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л. Г. Агафонова, О. С.

- Агафонова. — К., 2002.-243с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; 2010. – 280 с.
  3. Карпенко В.Д., - Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.
  4. Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – Житомир:М.А.К.. – 2001. – 192с
  5. Архіпов, Віктор Віталійович. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч.посібник / В. Архіпов, Т. Іванникова, А. Архіпова. - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 381 с.
  6. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація: навч. посіб.:— К., 2006.-168с.
  7. Зайцева В. Міжнародний туризм та глобалізація в сучасному світі / В. Зайцева, О. Корнієнко // Вісник Запорізького національного університету. – 2012. – № 2 (8).– С. 55–65.;
  8. Карачина Н. Розвиток міжнародного готельного та ресторанного бізнесу в Україні у контексті світової інтеграції / Н. Карачина, О. Савіцька // Молодий вчений. – 2014. – № 5 (08). – С. 109–113.;
  9. Парфіненко А. Міжнародний туризм в Україні: геополітичні аспекти глобального явища / А. Парфіненко // Актуальні проблеми міжнародних відносин. – 2015. – Вип. 126. – Ч. 1. – С. 12–23.;

Додаткова література: (список додаткової літератури може включати 10-15 джерел).

1. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
2. Кифяк В.Ф. Організація туризму: навч. посіб. / В.Ф. Кифяк. – Чернівці: Книги-XXI, 2008. – 344 с.
3. Лукьянова Л. Г, Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Муніч ; за ред. проф. В. К. Федорченка. — К., 2001.
4. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти) / О.О. Любіцева. – К., 2004. – 436 с.
5. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М. П. Мальська, В. В. Худо. — К., 2007.
6. Мунін Г. Б. Особливості та напрями вдосконалення фінансово-операційного аналізу діяльності готельного бізнесу / Г. В. Мунін // Формування ринкових відносин в Україні. — 2003. — № 10.
1. Мунін Г. Менеджмент готельного та ресторанного бізнесу: навчальний посібник / під заг. ред. : М. М. Поплавського, О. О. Гаца. - К. : Кондор, 2008. - 458 с.
2. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. - 3-тє вид. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 343 с.
3. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. – режим доступу: <http://www.162.com.ua/cert/equipment-technological-food>
4. Черевко О.І. Новікова О.В. Потапов В.О. Обладнання сфери торгівлі: навч.

	<p>посібник. – К.: Ліра-К, 2010. – 649 с</p> <p>5. Пандяк І. Г. Основи формування механізму конкурентних переваг в управлінні якістю готельних послуг /І. Г. Пандяк, М. П. Мальська, О. М. Гаталяк // Вісн. нац. ун-ту "Львівська політехніка". — 2007. — Вип. 579.</p>
<b>Тривалість курсу</b>	__120__ год.
<b>Обсяг курсу</b>	<u>48</u> годин аудиторних занять. З них <u>16</u> годин лекцій, <u>32</u> годин семінарських/практичних занять та <u>72</u> годин самостійної роботи
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p><i>Знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– економічну суть діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу,</li> <li>– визначення міжнародних особливостей та тенденцій розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу,</li> <li>– систему показників якості, що характеризують господарську діяльність та продуктивність праці працівників готельного та ресторанного бізнесу в світі,</li> <li>– економічний механізм, стратегію та тактику діяльності підприємств готельної та ресторанної сфери в світі,</li> <li>– основну суть інноваційної політики підприємств готельної та ресторанної індустрії в світі,</li> <li>– особливості процесу ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу,</li> <li>– методи оцінки та шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного бізнесу та їх послуг.</li> </ul> <p><i>вміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виділяти основні тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в світі;</li> <li>– чітко формулювати специфічні особливості готельного та ресторанного бізнесу;</li> <li>– оцінювати рівень конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного бізнесу;</li> </ul>
<b>Ключові слова</b>	Економіка туризму, попит, пропозиція, ринок послуг, готельно-ресторанний бізнес
<b>Формат курсу</b>	Очний /заочний
	Проведення лекцій, та консультації для кращого розуміння тем
<b>Теми</b>	Подано нище у додатку у формі СХЕМИ КУРСУ**

<b>Підсумковий контроль, форма</b>	іспит в кінці семестру – 5 семестр комбінований																												
<b>Пререквізити</b>	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з економіки, маркетингу достатніх для сприйняття категоріального апарату економіки міжнародного готельного та ресторанного бізнесу																												
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b>	Лекції, практичні та семінарські побудовані у формі діалогу зі здобувачами вищої освіти. За узгодження з студентами та керівництвом вузу можливе відвідування готелів та ресторанів для практичного ознайомлення з окремими аспектами діяльності.																												
<b>Необхідне обладнання</b>	Передбачається використання проектора та ПК, достатньо володіти загально вживаними програми такими як Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.																												
<b>Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)</b>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичні/самостійні тощо : максимальна кількість балів <u>30</u></li> <li>• контрольні заміри (модулі): максимальна кількість балів <u>20</u></li> <li>• іспит/залік: 50 балів. Максимальна кількість балів <u>100</u></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</th> <th rowspan="2">Оцінка ECTS</th> <th colspan="2">Оцінка за національною шкалою</th> </tr> <tr> <th>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</th> <th>для заліку</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 – 100</td> <td>A</td> <td>відмінно</td> <td rowspan="4">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> </tr> <tr> <td>51-60</td> <td>E</td> <td>задовільно</td> <td rowspan="2">не зараховано</td> </tr> <tr> <td>21-50</td> <td>FX</td> <td>незадовільно</td> </tr> <tr> <td>0-20</td> <td>F</td> <td>незадовільно (без права перездачі)</td> <td>не зараховано (без права перездачі)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Письмові роботи:</b> дві контрольні роботи на протязі семестру. <b>Академічна доброчесність:</b> Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагиату чи обману. <b>Відвідання занять</b> є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку</p>	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку	90 – 100	A	відмінно	зараховано	81-89	B	добре	71-80	C	61-70	D	51-60	E	задовільно	не зараховано	21-50	FX	незадовільно	0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS			Оцінка за національною шкалою																									
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку																										
90 – 100	A	відмінно	зараховано																										
81-89	B	добре																											
71-80	C																												
61-70	D																												
51-60	E	задовільно	не зараховано																										
21-50	FX	незадовільно																											
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)																										

	<p>студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. <b>Література.</b> Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, можна отримати у бібліотеці Стефаниката Драгоманова. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.</p> <p><b>Політика виставлення балів.</b> Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час практичного заняття; недопустимість пропусків та запізень на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвочасне виконання поставленого завдання і т. ін.</p> <p>Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.</p>
<p><b>Питання до заліку чи екзамену.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виникнення та розвиток готельного господарства.</li> <li>2. Класифікація готельних підприємств в Україні</li> <li>3. Інновації у готельному господарстві</li> <li>4. Механізм управління якістю послуг у готелях</li> <li>5. Стандартизація якості готельних послуг</li> <li>6. Праця та заробітна плата у готельному господарстві</li> <li>7. Структура вартості послуг у готелях</li> <li>8. Цінова стратегія готельних підприємств</li> <li>9. Собівартість і ціноутворення в ресторанному господарстві</li> <li>10. Світовий досвід формування спеціальних тарифів на номери у готелях</li> <li>11. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства</li> <li>12. Спеціальні форми організації харчування туристів</li> <li>13. Формування потреб і попиту на продукцію ресторанного господарства</li> <li>14. Організація харчування туристів і види послуг у ресторанному господарстві</li> <li>15. Формування потреб і попиту на продукцію ресторанного господарства</li> <li>16. Виробнича діяльність і планування товарообігу на підприємствах ресторанного господарства</li> <li>17. Трудові ресурси й організація матеріального стимулювання праці</li> <li>18. Сутність готельного господарства як виду економічної діяльності.</li> <li>19. Функції та завдання готельного господарства.</li> <li>20. Основні і додаткові готельні послуги.</li> <li>21. Особливості готельних послуг.</li> <li>22. Класифікація засобів розміщення туристів.</li> <li>23. Характеристика готельного продукту.</li> <li>24. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства.</li> <li>25. Класифікація підприємств харчування сфери туристичного обслуговування.</li> <li>26. Соціально - економічна сутність і особливості праці в ресторанному господарстві. Ефективність та продуктивність праці в підприємствах готельного та ресторанного господарства.</li> <li>27. Механізм стимулювання праці персоналу готельно-ресторанного бізнесу. Форми і системи оплати праці в підприємствах ресторанного господарства.</li> <li>28. Показники з праці і заробітної плати і їх економічна характеристика. Завдання і методика аналізу показників з праці і заробітної плати.</li> </ol>

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. Мета, роль та вихідні передумови прогнозування і методика планування доходів підприємств ресторанного господарства.
43. Резерви і шляхи підвищення дохідності підприємств ресторанного та готельного господарства.
44. Економічна сутність та функції ціни. Класифікація цін.
45. Цінова політика та її види на підприємстві.
46. Методи встановлення та регулювання цін на підприємствах .
47. Цінова політика у ресторанному бізнесі та у туризмі
48. Економічна природа прибутку підприємств готельно- ресторанного бізнесу.
49. Види прибутку підприємств готельно- ресторанного бізнесу та їх характеристика.
50. Розподіл та використання прибутку.
51. Рентабельність в готельно- ресторанного бізнесу та показники, що її характеризують. Методика розрахунку.
52. Завдання, джерела інформації та послідовність аналізу прибутку та рентабельності в підприємствах готельно- ресторанного бізнесу.
53. Фактори, що впливають на прибуток та рентабельність.
54. Планування прибутку та рентабельності підприємств готельно – ресторанного бізнесу.

	55. Резерви та напрямки збільшення прибутку та підвищення рентабельності підприємств готельно- ресторанного бізнесу.
<b>Опитування</b>	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

*\*\* Схема курсу*



Тема, план,	Форма діяльності (заняття)* *лекція, самостійна, дискусія, групова робота)	Література.*** Ресурси в інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
<p><b>Тема 1. Теоретичні та методологічні засади курсу «Економіка міжнародного готельного ресторанного бізнесу».</b></p> <p>Історія виникнення та розвитку готельного господарства в Україні та світі. Зміст теоретичних понять «готельна справа», «готельний бізнес», «готельна індустрія».</p> <p>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;</p>	<p><i>лекція</i></p>	<p>Основна література:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л. Г. Агафонова, О. С. Агафонова. — К., 2002.-243с.</li> <li>2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; 2010. – 280 с.</li> <li>3. Карпенко В.Д., - Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.</li> <li>4. Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування</li> </ol>	<p>Вивчити основні теоретичні поняття та суть основних теоретичних понять курсу. Розглянути історію розвитку туризму, готельної та ресторанної справи в Україні та світі.</p>	<p><i>Завдання розраховане на одне заняття (раз в два тижні)</i></p>

<p>періодичний (сезонний) характер попиту на готельні послуги; неоднорідність якості обслуговування та ін.</p>		<p>на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – Житомир: М.А. К.. – 2001. – 192с</p>		
<p><b>Тема 2. Актуальні питання економічної доцільності функціонування готелів.</b> 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.</p>	<p><i>лекція</i></p>	<p>5. Архіпов, Віктор Віталійович. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. Архіпов, Т. Іванникова, А. Архіпова. - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 381 с.</p> <p>6. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація: навч. посіб.:— К., 2006.-168с.</p> <p>7. Зайцева В. Міжнародний туризм та глобалізація в сучасному світі / В. Зайцева, О. Корнієнко // Вісник Запорізького національного університету. – 2012. – № 2 (8).– С. 55–65.;</p>	<p>Розглянути наявну нормативну базу регулювання туризму, стратегію розвитку галузі, нормативні акти, що регулюють діяльність готелів та ресторанів. Приклади інновацій в готельно-ресторанній сфері в різних країнах. Територіальний розподіл засобів розміщення в Західній Україні.</p>	<p><i>Завдання розраховане на одне заняття (раз в два тижні)</i></p>
<p><b>Тема 3. Виробнича програма і товарооборот підприємства ресторанного</b></p>	<p><i>лекція</i></p>	<p>Запорізького національного університету. – 2012. – № 2 (8).– С. 55–65.;</p>	<p>Економічна суть діяльності підприємств туристичного, готельно-</p>	<p><i>Завдання розраховане на одне заняття (раз в два</i></p>

<p><b>господарства</b> 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.</p>		<p>8. Карачина Н. Розвиток міжнародного готельного та ресторанного бізнесу в Україні у контексті світової інтеграції / Н. Карачина, О. Савіцька // Молодий вчений. – 2014. – № 5 (08). – С. 109–113.;</p>	<p>ресторанного сервісу. Функції та завдання підприємств туристичного та готельного сервісу. Основні і додаткові готельні послуги. Особливості готельних послуг. Класифікація засобів розміщення туристів.</p>	<p><i>тижні)</i></p>
<p><b>Тема 4. Трудові ресурси і стимулювання праці в підприємстві ресторанного господарства.</b> Соціально-економічна сутність і особливості праці в ресторанному господарстві. Ефективність та продуктивність праці в</p>	<p><i>лекція</i></p>		<p>Поняття роздрібного товарообороту ресторанного господарства. Оцінка факторів впливу на товарооборот та планування виробничої програми. Оцінка ефективності та продуктивності праці в підприємствах</p>	<p><i>Завдання розраховане на два заняття (раз в два тижні)</i></p>

<p>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. .</p>			<p>готельного та ресторанного господарства. Механізм стимулювання праці персоналу готельно-ресторанного бізнесу.</p>	
<p><b>Тема 5. Матеріально-технічні ресурси підприємства ресторанного господарства.</b> 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</p>	<p><i>лекція</i></p>		<p>Види оцінки основних засобів підприємств готельного та ресторанного господарства. Дослідити поняття зносу основних засобів.</p>	<p><i>Завдання розраховане на одне заняття (раз в два тижні)</i></p>

<p>ефективності використання основних засобів. Планування виробничої потужності підприємств ресторанного господарства та розвитку і розміщення матеріально-технічної бази. Обороти кошти готельно-ресторанного господарства та показники ефективності їхнього використання.</p>				
<p><b>Тема 6. Планування та аналіз фінансових ресурсів підприємств готельного та ресторанного бізнесу.</b> 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</p>	<p><i>лекція</i></p>		<p>Аналіз та діагностика фінансового стану підприємства ресторанного та готельного бізнесу. Оцінка та методи планування фінансового потенціалу підприємства ресторанного та готельного господарств</p>	<p><i>Завдання розраховане на два заняття (раз в два тижні)</i></p>

<p>підприємства ресторанного та готельного господарства. Поняття та джерела формування фінансових ресурсів підприємств туризму та готельно-ресторанного сервісу. Власні, позичені і залучені джерела формування фінансових ресурсів готельних та ресторанних підприємств.</p>				
<p><b>Тема 7. Доходи готельного господарства, їх класифікація та чинники, що впливають на їх розмір.</b> 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</p>	<p><i>Самостійне вивчення</i></p>		<p>Поняття джерела формування фінансових ресурсів готельних та ресторанних підприємств. Аналіз чинників, що впливають на формування доходу</p>	

<p>та його розмір. Діючі нині механізми утворення й розподілу доходу в туризмі. Механізм формування доходів готелю, джерела формування доходу (виручки) від операційної діяльності підприємства.</p>				
<p><b>Тема 8.</b>  <b>Доходи підприємства ресторанного господарства, особливості їх формування і використання в умовах ринкової економіки.</b>  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</p>	<p><i>Самостійне вивчення</i></p>		<p>Поняття джерела формування фінансових ресурсів туристичних підприємств. Аналіз чинників, що впливають на формування доходу.</p>	

<p>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 дохідності підприємств ресторанного та готельного господарства.</p>				
<p><b>Тема 9. Поточні витрати та собівартість підприємств готельно-ресторанного господарства, резерви і шляхи їх оптимізації.</b> 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</p>	<p><i>лекція</i></p>		<p>Аналіз показників витрат готельно-ресторанного господарства та факторів, що впливають на витрати підприємств за окремими статтями. Основні напрямки економії витрат в підприємствах готельно-ресторанного господарства.</p>	<p><i>Завдання розраховане на два заняття (раз в два тижні)</i></p>



<p>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.</p>				
<p><b>Тема 10. Цінова політика підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу.</b></p> <p>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.</p>	<p><i>лекція</i></p>		<p>Поняття та класифікація цін. Методи встановлення та регулювання цін на підприємствах. Цінова політика у ресторанному бізнесі та у туризмі. Поняття визначення та суті цінової політики.</p>	<p><i>Завдання розраховане на два заняття (раз в два тижні)</i></p>

<p>Поняття визначення та суті цінової політики. Типові цінові стратегії підприємства в практиці діяльності підприємств в умовах ринкової економіки. Методи ціноутворення в ринковій економіці.</p>				
<p><b>Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного сервісу.</b> 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-</p>	<p><i>Самостіне вичення</i></p>		<p>Цінова політика у готельному бізнесі та у туризмі. Поняття визначення та суті цінової політики.</p>	

<p>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.</p>				
--	--	--	--	--