

Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

Марта Мальська, Галина Бригілевич

ЕКОНОМІКА МІЖНАРОДНОГО ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Методичні вказівки для самостійної роботи
студентів першого (бакалаврського) рівня підготовки
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
денної та заочної форми навчання



Львів 2026

Рекомендовано до друку Вченою радою географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка

(протокол №3 від 19.03.2026 р.)

Мальська М. П., Бригілевич Г. М. Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу. Методичні вказівки для самостійної роботи студентів першого (бакалаврського) рівня підготовки спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026. 33 с.

Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з дисципліни «Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу» призначені для студентів усіх форм навчання спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», з метою підвищення ефективності отримання теоретичних знань і практичних навичок.

Методичні вказівки містять тематику для навчання для самостійної роботи, рекомендовану літературу, питання для самоперевірки.

Для студентів вищих навчальних закладів І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» усіх форм навчання.

© Марта МАЛЬСЬКА,
©Галина БРИГІЛЕВИЧ, 2026

ЗМІСТ

	с.
1. Передмова.....	4
2. Завдання для самостійної роботи.....	5
3. Самостійна робота №1 Тема: Теоретичні та методологічні засади курсу «Економіка міжнародного готельного і ресторанного бізнесу».....	5
4. Самостійна робота №2. Тема: Актуальні питання економічної доцільності функціонування міжнародного готельно-ресторанного бізнесу.....	7
5. Самостійна робота №3. Тема: Готельно-ресторанне господарство в національній економіці.....	9
6. Самостійна робота №4. Тема: Готельно-ресторанне господарство в національній економіці.....	10
7. Самостійна робота №5. Тема: Готельно-ресторанне господарство в умовах макроекономічної нестабільності: безробіття, інфляція, тіньова економіка.....	13
8. Самостійна робота №6. Тема: Мікроекономічний рівень господарської системи у забезпеченні життєдіяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.....	15
9. Самостійна робота №7. Тема: Підприємства готельно-ресторанного господарства: основи організації діяльності.....	18
10. Самостійна робота №8. Тема: Підприємство готельно-ресторанного господарства як суб'єкт господарювання.....	21
11. Самостійна робота №9. Тема: Доходи готельно-ресторанного господарства, їх класифікація та чинники, що впливають на їх розмір.....	23
12. Самостійна робота №10. Тема: Поточні витрати та собівартість підприємств готельно-ресторанного господарства, резерви і шляхи їх оптимізації.....	26
13. Самостійна робота №11. Тема: Цінова політика підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу.....	28
14. Самостійна робота №12. Тема: Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного сервісу.....	30

ПЕРЕДМОВА

Дисципліна «Економіка міжнародного готельного та ресторанного бізнесу» є нормативною дисципліною зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», для ОПП «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, яка викладається в 5-му семестрі в обсязі 3 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS). Курс передбачає 26 годин самостійної роботи – денна форма навчання, 70 годин самостійної роботи – заочна форма навчання студентів.

Методичні рекомендації запропоновано з метою підвищення ефективності отримання теоретичних знань і практичних навичок, за рахунок використання методів активного навчання, удосконалення й інтенсифікації навчального процесу. До кожної теми запропоновано питання для самоперевірки, рекомендовану літературу. Студентам може бути зараховано окремі теми та види завдань за результатами навчання, отриманими у неформальній та інформальній освіті, згідно з процедурою, передбаченою “Порядком визнання у Львівському національному університеті імені Івана Франка результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті”. <https://education-quality.lnu.edu.ua/wpcontent/uploads/2024/05/Nova-redaktsiia-polozhennia-pro-neformalnu-tainformalnu-osvitu.pdf>

Ця дисципліна забезпечує формування таких важливих компетентностей для бакалаврів з готельно-ресторанної справи: розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу; ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Самостійна робота №1

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

***Мета заняття:** вивчити ключові терміни міжнародної гостинності в контексті глобальної економіки, розібратися в інструментах та методах дослідження ринку готельно-ресторанного бізнесу на міжнародному ринку, розвинути здатність для самостійного пошуку та опрацювання наукової літератури, статистичних даних та міжнародних аналітичних звітів.*

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Сутність та особливості міжнародних готельних та ресторанних послуг.
2. Поняття основних та додаткових готельних послуг.
3. Рівні готельного продукту пропонувані засобами розміщення.
4. Рівні готельного продукту згідно очікувань клієнтів.

Завдання 2. У міжнародній практиці існують різні системи класифікації та обліку доходів і витрат (наприклад, USALI — Uniform System of Accounts for the Lodging Industry).

1. Поясніть методологічну різницю між термінами готельна індустрія та індустрія гостинності з економічної точки зору.
2. Чому використання єдиного міжнародного стандарту (як-от USALI) є критично важливим для інвесторів, що працюють на ринках різних країн? Обґрунтуйте відповідь (3-4 аргументи).

Завдання 3. Одним із ключових методологічних принципів вивчення курсу є розгляд галузі через призму транснаціоналізації. Проаналізуйте концепцію «Glocalization» (глобальна стратегія + локальна адаптація).

1. Оберіть одну міжнародну мережу (готельну або ресторанну).
2. Наведіть 3 приклади того, як економічна модель цієї мережі адаптується до місцевого ринку (наприклад, зміна структури витрат на продукти, адаптація фонду оплати праці до місцевих податків, зміна цінової стратегії).
3. Поясніть, як це впливає на ефективність використання капіталу материнської компанії.

Завдання 4. Напишіть коротке есе (до 500 слів) на тему: «Цифровізація та екологізація як основні чинники зміни методології економічного аналізу в міжнародному готельно-ресторанному бізнесі».

Розкрийте основні питання:

- Як поява "Sharing Economy" (наприклад, Airbnb) змінила підходи до оцінки конкуренції на міжнародному ринку?
- Чому ESG-індикатори (Environment, Social, Governance) стають економічними показниками успішності готельних корпорацій?

Питання для самоперевірки.

1. Порівняйте категорії «індустрія гостинності», «туристська індустрія», «готельна індустрія».
2. Назвіть предмет і об'єкт економіки міжнародного готельно-ресторанного бізнесу?
3. Дайте визначення понять «туристичний продукт», «готельний продукт», «ресторанний продукт».
4. Дайте визначення термінів «послуга» та «сервіс».
5. Перелічіть фактори впливу на розвиток готельного господарства.

Рекомендована література.

1. Мальська М. П., Бригілевич Г. М., Шульц С., Л. Міжнародний туризм: підприємницька діяльність та стратегічне управління: монографія / М. П. Мальська, Г. М. Бригілевич, С. Л. Шульц. Київ: Вид-во "Каравела", 2025. 222 с.
2. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
3. 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.
4. Парфіненко А. Міжнародний туризм в Україні: геополітичні аспекти глобального явища. Актуальні проблеми міжнародних відносин. Вип. 126. – Ч. 1. 2015. С. 12–23.
5. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
6. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №2

Тема: Актуальні питання економічної доцільності функціонування міжнародного готельно-ресторанного бізнесу.

Мета заняття – поглибити та систематизувати знання щодо специфіки фінансово-господарської діяльності підприємств індустрії гостинності на світовому ринку, а також опанувати методику оцінювання економічної доцільності їх функціонування в умовах глобалізації.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Розгляньте та охарактеризуйте нормативну базу регулювання туризму. Стратегію розвитку галузі, нормативні акти, що регулюють діяльність готелів та ресторанів.
2. Користуючись джерелами Інтернет, визначте внесок туріндустрії у ВВП країн світу. Охарактеризуйте основні чинники, які впливають на активність розвитку сфери послуг у світі.
3. Надайте визначення категорій «послуга», «сервіс». Охарактеризуйте основні ознаки класифікації та види послуг. Поясніть, як впливає туристська індустрія на економіку держав, охарактеризуйте її основні економічні функції.
4. Охарактеризуйте економічне середовище й умови функціонування підприємств туризму і готельно-ресторанного господарства. Перелічіть основних стейкхолдерів підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства.

Завдання 2. Поясніть економічний парадокс: чому міжнародному готелю в країні з високою інфляцією та девальвацією національної валюти може бути вигідніше працювати, ніж локальному закладу? Розгляньте питання «валютного виторгу» (якщо ціни прив'язані до EUR/USD) та «локальних витрат» (зарплати, місцеві продукти). Сформулюйте висновок: як валютні коливання впливають на показник EBITDA міжнародної компанії.

Завдання 3. Оберіть відому міжнародну готельну мережу, яка ще не представлена на ринку України (або конкретного регіону), та обґрунтуйте доцільність її відкриття.

Пункти для опрацювання:

- SWOT-аналіз: Оцінка сильних і слабких сторін бренду в контексті місцевого середовища.
- Розрахунок бар'єрів: Оцінка вартості входу (ліцензії, адаптація меню/сервісу, логістика).

Завдання 4. Міжнародні мережі (наприклад, Reikartz, McDonald's) використовують різні економічні моделі присутності в національних економіках.

Порівняйте три моделі управління з точки зору економічної вигоди для власника та держави: пряме володіння (власні капітальні інвестиції), франчайзинг (продаж торгової марки та технологій), контракт на управління (Management Contract). Яка з цих моделей є найбільш ризикованою для іноземного інвестора в країні з перехідною економікою?

Питання для самоперевірки.

1. Назвіть чинники, які впливають на активність розвитку сфери послуг.
2. Перелічіть основних стейкхолдерів підприємств туризму та ГРГ.
3. Дайте визначення понять «інфраструктура туризму», «інфраструктура туріндустрії», «інфраструктура туристського ринку», «інфраструктура підприємництва в туризмі».
4. Напрями державної політики в галузі туризму та готельно-ресторанного господарства.
5. Які органи управління регулюють діяльність готельно-ресторанного господарства в Україні?
6. Що найбільше має бути розвиненим для розвитку сфери гостинності?

Рекомендована література.

1. Мальська М. П., Бригілевич Г. М., Шульц С., Л. Міжнародний туризм: підприємницька діяльність та стратегічне управління: монографія / М. П. Мальська, Г. М. Бригілевич, С. Л. Шульц. Київ: Вид-во “Каравела”, 2025. 222 с.
2. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
3. 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.
4. Парфіненко А. Міжнародний туризм в Україні: геополітичні аспекти глобального явища. Актуальні проблеми міжнародних відносин. Вип. 126. – Ч. 1. 2015. С. 12–23.
5. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>

6. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №3

Тема: Готельно-ресторанне господарство в міжнародній та національній економіці.

Мета заняття - поглибити та систематизувати знання про роль та місце готельно-ресторанного бізнесу в системі світового та національного господарства, а також вивчення загальних положень про засоби розміщення і поглиблене ознайомлення з організаційними структурами готельної індустрії.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Сутність явища глобалізації, охарактеризуйте її основні напрямки. Як глобалізація впливає на готельно-ресторанне господарство?

Завдання 2. Пишіть за матеріалами однієї з країн світу, яку потрібно обирати за варіантом з таблиці 1. Робота повинна мати такий зміст:

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

Форма звітності: письмова робота, обсяг до 8 ст.

Таблиця 1

№ варіанта	Країна
1	Австрія
2	Бельгія
3	Болгарія
4	Великобританія
5	Греція
6	Єгипет
7	Іспанія
8	Італія
9	Кіпр
10	Мальта
11	Нідерланди
12	Німеччина
13	Польща

14	Португалія
15	Туреччина
16	Угорщина
17	Фінляндія
18	Франція
19	Хорватія
20	Чехія
21	Швейцарія
22	Литва
23	Словаччина
24	Японія
25	Китай

У першому розділі письмової 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 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 самостійної 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-вісім років.

Питання для самоперевірки.

1. Дайте визначення поняття «національна економіка», охарактеризуйте її основні цілі.
2. Суб'єкти національної економіки.
3. Основні елементи середовища функціонування національної економіки.
4. Типи економічних систем.
5. Особливості ринкової економіки.
6. Конкуренція та передумови її виникнення.
7. Основні переваги та недоліки ринкової конкуренції.
8. Основні макроекономічні показники ефективності національної економічної діяльності країни.
9. Показники ВВП та ВНП.

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Мальська М. П., Бригілевич Г. М., Шульц С., Л. Міжнародний туризм: підприємницька діяльність та стратегічне управління: монографія / М. П. Мальська, Г. М. Бригілевич, С. Л. Шульц. Київ: Вид-во “Каравела”, 2025. 222 с.
3. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
4. 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.
5. Парфіненко А. Міжнародний туризм в Україні: геополітичні аспекти глобального явища. Актуальні проблеми міжнародних відносин. Вип. 126. – Ч. 1. 2015. С. 12–23.
6. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
7. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №4

Тема: Готельно-ресторанне господарство в національній економіці.

Мета заняття – поглибити та систематизувати знання про роль і місце готельно-ресторанного господарства у структурі національної економіки, а також оцінити його вплив на соціально-економічний розвиток держави.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Розкрийте сутність явища «конкуренції» та передумови виникнення цього елемента ринкової системи. Назвіть головні переваги та недоліки ринкової конкуренції. Які види конкуренції вам відомі?

2. Охарактеризуйте основні макроекономічні показники ефективності національної економічної діяльності країни. Співвіднесіть показники ВВП та ВНП. Обґрунтуйте вплив суспільного добробуту населення країни на розвиток туризму та готельно-ресторанного господарства.

Завдання 2. Складіть інфографіку або розширену таблицю, що демонструє соціально-економічне значення ГРГ для національного ринку праці. Порівняйте рівень середньої заробітної плати в галузі ГРГ з іншими галузями. Опишіть проблему міграції кваліфікованих кадрів за кордон та запропонуйте економічні методи утримання персоналу в межах національної економіки.

Завдання 3. Складання логіко-структурної схеми або есе.

Готельно-ресторанний бізнес не існує в ізоляції. Він стимулює розвиток суміжних галузей. Дослідіть та візуалізуйте цей зв'язок.

Пункти для виконання:

1. Ідентифікуйте мінімум 5 галузей національної економіки, які отримують замовлення від ГРГ (наприклад: сільське господарство, легка промисловість, меблеве виробництво, ІТ-сектор, енергетика).
2. Опишіть механізм «ланцюгової реакції»: як збільшення кількості туристів у готелях впливає на податкові надходження до місцевого бюджету.
3. Наведіть приклад конкретного регіону України, де готельно-ресторанне господарство є ключовою галуззю.

Питання для самоперевірки.

1. Що таке «світове господарство»?
2. Сучасні тенденції світової економіки.
3. Сутність явища глобалізації. Як глобалізація впливає на готельно-ресторанне господарство?
4. Циклічність в економіці. Наведіть приклади циклів економіки.
5. Економічне зростання. У чому сутність економічного зростання?
6. Поміркуйте, як світові кризи впливають на готельно-ресторанний бізнес?
7. До яких негативних наслідків призвела пандемія COVID-19? Як вона вплинула на сектор туризму та ГРГ?

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Балджи М.Д. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства :

- навч. посіб. – Одеса : ОНЕУ, 2022. – 286 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник.- К: НУХТ, 2018. – 360 с.
 4. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
 5. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
 6. 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.
 7. Кравченко Н.В., Мешкова-Кравченко Н.В. Економічний аналіз діяльності готельно-ресторанних підприємств : навч. посіб. – Херсон Олді-Плюс, 2021. – 240 с.
 8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. - 3-тє вид. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 343 с.
 9. Парфіненко А. Міжнародний туризм в Україні: геополітичні аспекти глобального явища. Актуальні проблеми міжнародних відносин. Вип. 126. – Ч. 1. 2015. С. 12–23.
 10. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №5

Тема: Готельно-ресторанне господарство в умовах макроекономічної нестабільності: безробіття, інфляція, тіньова економіка.

***Мета заняття-** дослідити механізми адаптації підприємств готельно-ресторанного господарства до деструктивних чинників макросередовища та розробити стратегічні підходи до забезпечення їхньої економічної стійкості в умовах нестабільності.*

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Макроекономічна нестабільність: сутність, причини. Безробіття: сутність та його вплив на стан національної економіки.

2. Тіньова економіка та її вплив на готельно-ресторанне господарство.

Завдання 2. Користуючись офіційною статистичною інформацією, дослідити за останні три роки:

- рівень безробіття в Україні та світі;
- рівень безробіття у сфері готельно-ресторанного господарства в Україні та світі.

Завдання 3. В умовах макроекономічної нестабільності та високого безробіття багато підприємств гостинності намагаються вижити шляхом уникнення сплати податків (виплата зарплат у конвертах, неофіційне працевлаштування). Вам необхідно провести порівняльний аналіз довгострокових наслідків такої стратегії.

1. Складіть таблицю ризиків та переваг для власника бізнесу при роботі офіційно та «в тіні» (врахуйте штрафи, можливість отримання кредитів, доступ до міжнародних грантів).
2. Проаналізуйте, як тіньова зайнятість впливає на плинність кадрів та професійний рівень персоналу. Чи піде кваліфікований шеф-кухар або менеджер працювати без трудового договору в кризу?
3. Запропонуйте 2-3 кроки, які могла б зробити держава (податкові пільги, канікули), щоб зробити вихід із тіні економічно доцільним для готелів та ресторанів саме зараз.

Завдання 4. На ринку праці рівень загального безробіття високий, але ваш готель не може знайти кваліфікованих кухарів та адміністраторів через трудову міграцію та невідповідність кваліфікації.

1. Сформулюйте перелік нематеріальних стимулів, які допоможуть утримати персонал в умовах, коли ви не можете значно підвищити зарплату через низьку прибутковість.
2. Розрахуйте економічні втрати підприємства від «плинності кадрів» (врахуйте витрати на пошук, навчання та помилки новачків).
3. Як приховане безробіття (неповний робочий день) впливає на продуктивність праці в сервісній сфері?

Питання для самоперевірки.

1. Що таке макроекономічну нестабільність?
2. Інфляція, безробіття та ВВП.
3. Види та форми безробіття.
4. Концепції щодо визначення природного рівня безробіття.
5. Природний та фактичний рівень безробіття.

6. Основні причини та наслідки інфляції.
7. Чи завжди емісія має інфляційний характер?
8. Яку діяльність суб'єктів господарювання можна віднести до тіньової економіки?
9. Які основні причини виникнення та наслідки тіньової економіки?

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Балджи М.Д. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. – Одеса : ОНЕУ, 2022. – 286 с.
3. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
4. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
5. 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.
6. Кравченко Н.В., Мешкова-Кравченко Н.В. Економічний аналіз діяльності готельно-ресторанних підприємств : навч. посіб. – Херсон Олді-Плюс, 2021. – 240 с.
7. Парфіненко А. Міжнародний туризм в Україні: геополітичні аспекти глобального явища. Актуальні проблеми міжнародних відносин. Вип. 126. – Ч. 1. 2015. С. 12–23.
8. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №6

Тема: Мікроекономічний рівень господарської системи у забезпеченні життєдіяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Мета заняття – формування системних знань про механізми функціонування підприємства готельно-ресторанного господарства як первинної ланки економіки та опанування інструментів мікроекономічного аналізу для забезпечення його життєздатності та конкурентоспроможності.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Що вивчає мікроекономіка? Основні принципи на яких вона ґрунтується.
2. Розкрийте сутність закону попиту. Чи завжди він діє? Назвіть ефекти які покладені в основу закону попиту. Охарактеризуйте кожен з них.
3. Надайте визначення попиту, пропозиції. Які види попиту розрізняють в господарській практиці підприємств туризму та готельно-ресторанного господарства? Охарактеризуйте категорії «ціна попиту», «величина попиту», «ціна пропозиції», «величина пропозиції».
4. Розкрийте сутність закону пропозиції. Які основні фактори впливають на пропозицію? Які показники еластичності вам відомі? Охарактеризуйте кожен із них. Які рішення в готельно-ресторанному господарстві можна прийняти, спираючись на розрахунки коефіцієнтів еластичності?
5. Що характерно для ринкової рівноваги? За яких умов встановлюється рівноважна ціна? Чи завжди вона є оптимальною? Надайте визначення категорії «споживачі».

Завдання 2. Дослідити, як зміна кількості ресурсів (наприклад, персоналу на кухні) впливає на обсяг виходу готового продукту (кількість виданих страв або прибраних номерів).

1. Описати основні види ресурсів вашого підприємства: матеріальні (продукти, меблі), трудові (кухарі, офіціанти), інформаційні (система R-Keeper або Fidelio).
2. Проаналізувати дію "закону спадної віддачі": чому постійне збільшення кількості офіціантів при незмінній площі залу та кількості столиків призведе до зниження загальної ефективності?
3. Запропонувати заходи щодо підвищення продуктивності праці без значних капіталовкладень.

Завдання 3. Аналіз цінової еластичності попиту на готельні послуги. Визначити, наскільки чутливим є попит на послуги конкретного закладу (наприклад, готелю 4* у центрі міста) до зміни ціни.

1. Визначити тип попиту (еластичний чи нееластичний) для різних сегментів: бізнес-туристи (відрадженьня) та туристи на відпочинку.
2. Мікроекономічне рішення: Обґрунтувати, чи варто знижувати ціни в "низький сезон". Чи призведе зниження ціни на 20% до зростання завантаженості готелю на 40%?

3. Сформулювати рекомендації щодо використання стратегії "динамічного ціноутворення" (Yield Management).

Питання для самоперевірки.

1. Що вивчає мікроекономіка?
2. Категорії дій ринкового механізму?
3. Розкрийте сутність закону попиту.
4. Які ефекти покладені в основу закону попиту?
5. Надайте визначення попиту, пропозиції.
6. Види попиту в господарській практиці підприємств туризму та ГРГ?
7. Охарактеризуйте категорії «ціна попиту», «величина попиту», «ціна пропозиції», «величина пропозиції».
8. У чому полягає парадокс Гіффена? Ефект Веблена?
9. Види споріднених товарів, наведіть їхні приклади у ГРГ.
10. Закон пропозиції. Фактори впливу на пропозицію?
11. Показники еластичності.
12. Що характерно для ринкової рівноваги?
13. Надайте визначення категорії «споживачі».

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Балджи М.Д. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. – Одеса : ОНЕУ, 2022. – 286 с.
3. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
4. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
5. 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.
6. Кравченко Н.В., Мешкова-Кравченко Н.В. Економічний аналіз діяльності готельно-ресторанних підприємств : навч. посіб. – Херсон Олді-Плюс, 2021. – 240 с.
7. Парфіненко А. Міжнародний туризм в Україні: геополітичні аспекти глобального явища. Актуальні проблеми міжнародних відносин. Вип. 126. – Ч. 1. 2015. С. 12–23.

8. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №7

Тема: Підприємства готельно-ресторанного господарства: основи організації діяльності.

Мета заняття – навчитися моделювати оптимальну структуру управління для підприємств різного типу, проаналізувати вплив технологічних процесів на ефективність організації діяльності закладу.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. З якою метою створюються підприємства? Які переваги їхнього створення перед виробниками-індивідуалами? Охарактеризуйте основні концепції підприємництва. Як співвідносяться поняття «підприємства готельно-ресторанного комплексу», «готельно-ресторанний бізнес», «готельно-ресторанне господарство»?
2. Охарактеризуйте ознаки підприємства. Поміркуйте, чи можуть сучасні підприємства сектора туризму та ГРГ орієнтуватися під час ведення господарської діяльності лише на максимізацію прибутку. Як реалізується соціальна відповідальність?
3. Які господарські товариства можуть функціонувати в Україні згідно з законодавством? Користуючись статистичною інформацією, проаналізуйте, підприємства яких організаційно-правових форм найбільш розповсюджені в секторі туризму та ГРГ.

Завдання 2. Користуючись офіційними статистичними даними, проаналізуйте тенденції розвитку суб'єктів господарювання готельно-ресторанного господарства за останні 3 роки. Для об'єктивної оцінки стану галузі необхідно дослідити кількісні показники реєстрації нових підприємств та активність діючих гравців ринку. Нижче наведено ключові аспекти аналізу:

- Динаміка реєстрацій: юридичні особи, фізичні особи підприємці;

Завдання 3. Пишіть за матеріалами однієї з країн світу, яку потрібно обирати за варіантом з таблиці 1.

Письмова робота повинна мати такий зміст:

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.
- Обсяг роботи – 8 ст.

Таблиця 1

№ варіанта	Країна
1	Австрія
2	Бельгія
3	Болгарія
4	Великобританія
5	Греція
6	Єгипет
7	Іспанія
8	Італія
9	Кіпр
10	Мальта
11	Нідерланди
12	Німеччина
13	Польща
14	Португалія
15	Туреччина
16	Угорщина
17	Фінляндія
18	Франція
19	Хорватія
20	Чехія
21	Швейцарія
22	Литва
23	Словаччина
24	Японія
25	Китай

У першому розділі самостійної роботи необхідно вказати визначення підприємств громадського харчування, навести їх класифікацію, розглянути стислу 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 стислу 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.

Питання для самоперевірки.

1. Визначення категорії «підприємство». Основні типи підприємств.
2. Мета та завдання функціонування підприємства.
3. Основні та допоміжні функції підприємства.
4. Які господарські товариства можуть функціонувати в Україні згідно з законодавством?
5. Охарактеризуйте основні концепції підприємств.
6. Визначте та порівняйте поняття «економічний розвиток» та «економічне зростання».
7. Стадії та типи життєвих циклів товарів.
8. Організаційно-правова форма господарювання підприємства.
9. Ознаки класифікації підприємств.
10. Які джерела формування майна підприємства можуть бути?

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Балджи М.Д. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. – Одеса : ОНЕУ, 2022. – 286 с.
3. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
4. Гетьман О., Шаповал В. Економіка підприємства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021.
5. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
6. 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.
7. Кравченко Н.В., Мешкова-Кравченко Н.В. Економічний аналіз діяльності готельно-ресторанних підприємств : навч. посіб. – Херсон Олді-Плюс, 2021. – 240 с.
8. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: <https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025->

Самостійна робота №8

Тема: Доходи готельного-ресторанного господарства, їх класифікація та чинники, що впливають на їх розмір.

Мета заняття – формування цілісної системи знань про джерела формування грошових надходжень підприємств готельно-ресторанного господарства, оволодіння навичками їх класифікації та аналізу факторів, що визначають фінансову результативність бізнесу.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Економічний механізм формування й розподілу доходу готельного-ресторанного підприємства.
2. Кругообіг грошових коштів з метою виробництва та продажу готової продукції, виручка від реалізації готельних послуг.
3. Чинники, що впливають на формування доходу та його розмір. Стратегія формування доходу підприємств.

Завдання 2. На основі наданих даних розрахувати ключові показники дохідності та зробити висновок про ефективність роботи закладу.

Дані для готелю:

- Загальна кількість номерів: 50.
- Продано номерів за добу: 35.
- Виручка від продажу номерів: 70 000 грн.

Розрахувати ADR (середня ціна номера) та RevPAR (дохід на один наявний номер).

Дані для ресторану:

- Кількість посадкових місць: 40.
- Кількість обслугованих гостей за день: 120.
- Денна виручка: 48 000 грн.

Розрахувати середній чек та коефіцієнт оборотності одного місця.

Завдання 3. Аналітичний прогноз: «Факторний вплив»

Дослідити, як зміна зовнішніх та внутрішніх чинників вплине на розмір доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.

Заповніть таблицю 1 для наступних ситуацій:

Таблиця 1

Чинник впливу	Тип чинника (зовнішній / внутрішній)	Вплив на дохід (Зростання / Зниження)	Механізм впливу (коротке обґрунтування)
Введення нового туристичного збору в регіоні	Зовнішній		
Впровадження системи автоматизації (CRM/PMS)	Внутрішній		
Сезонне коливання попиту (наприклад, "низький сезон")	Зовнішній (кліматичний)		
Проведення реновації (косметичного ремонту) номерів/залу	Внутрішній		
Відкриття прямого конкурента через дорогу	Зовнішній		
Підвищення кваліфікації персоналу (тренінг із допродажів)	Внутрішній		
Зростання рівня інфляції та цін на енергоносії	Зовнішній (макроекономічний)		

Методичні вказівки для студентів щодо заповнення:

- У графі «Вплив на дохід» вкажіть не лише напрямок (ріст/падіння), а й на яку саме частину доходу він вплине (наприклад, "зниження чистого доходу" або "збільшення виручки від додаткових послуг").
- У графі «Механізм впливу» опишіть логічний ланцюжок. Наприклад: «Автоматизація → пришвидшення обслуговування → вища оборотність столів → зростання денної виручки».

Питання для самоперевірки.

1. Як формується дохід готелю?
2. Що таке валовий дохід туристичного підприємства?
3. Яким законом України регулюється розподіл доходу?
4. До яких груп зводяться джерела формування доходу підприємства?
5. Назвіть основні джерела доходу готельно-ресторанного підприємства.
6. Що таке моніторинг доходу в туризмі та ГРГ?
7. Що можна віднести до внутрішньогосподарських проблем стратегічного планування доходу туристичних підприємств?
8. Які чинники впливають на формування доходу?

9. Що таке валові витрати підприємства?

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Балджи М.Д. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. – Одеса : ОНЕУ, 2022. – 286 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник.- К: НУХТ, 2018. – 360 с.
4. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
5. Гринько Т.В., Кузьменко О.В. Фінансова діяльність підприємств сфери гостинності : навч. посіб. – Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2023. – 268 с.
6. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
7. 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.
8. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №9

Тема: Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного сервісу.

Мета заняття - поглиблення теоретичних знань та формування практичних навичок щодо механізмів формування, розподілу та використання прибутку, а також опанування методикою розрахунку показників

рентабельності для об'єктивної оцінки економічної ефективності підприємств готельно-ресторанного сервісу.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Економічна природа прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Фактори, що впливають на прибуток та рентабельність.
3. Планування прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
4. Резерви та напрямки збільшення прибутку та підвищення рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання 2. Порівняльний аналіз рентабельності готельних послуг

Опанувати методика розрахунку показників рентабельності та їх порівняння. Готель «А» має чистий прибуток 200 000 грн при виручці 1 000 000 грн та активах вартістю 5 000 000 грн. Готель «Б» має чистий прибуток 180 000 грн при виручці 800 000 грн та активах вартістю 3 000 000 грн.

1. Розрахуйте рентабельність продажу (ROS) для обох готелів.
2. Розрахуйте рентабельність активів (ROA) для обох підприємств.
3. Порівняйте результати та визначте, яке з підприємств використовує свої ресурси ефективніше. Обґрунтуйте відповідь.

Методичні рекомендації для розрахунків:

1.

$$Ros = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Виручка}} * 100\%$$

2.

$$ROA = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Вартість активів}} * 100\%$$

Завдання 3. Оптимізація прибутковості номерного фонду.

Умова: У готелі (50 номерів) середня ціна номера — 1500 грн. За поточний місяць середня завантаженість склала 60%. Змінні витрати на один прибраний номер — 300 грн. Постійні витрати готелю на місяць — 600 000 грн.

1. Розрахуйте точку безбитковості (яку кількість номерів потрібно продати, щоб покрити всі витрати).
2. Обчисліть фактичний фінансовий результат (прибуток або збиток) за місяць.
3. Запропонуйте три заходи щодо підвищення рентабельності готелю, якщо завантаженість впаде до 40% (наприклад, впровадження динамічного ціноутворення, додаткові послуги тощо).

Методичні рекомендації для розрахунків:

1. Розрахунок точки безбитковості

Точка безбитковості показує кількість проданих послуг (номерів), за якої дохід дорівнює загальним витратам, а прибуток становить 0.

- Розрахунок маржинального доходу на один номер (MD).

Це різниця між ціною номера (P) та змінними витратами на нього (VC):

$$MD = P - VC$$

Де: P = 1500 грн, VC = 300 грн.

- **Розрахунок точки безбитковості в натуральних одиницях (Qbe).**

Потрібно поділити постійні витрати (FC) на маржинальний дохід:

$$Q_{be} = \frac{FC}{MD}$$

Де: FC = 600000 грн.

2. Обчислення фактичного фінансового результату

Щоб зрозуміти, скільки готель заробив фактично, виконайте такі дії:

- **Визначення фактичної кількості проданих номерів (Qfact).**

Потрібно загальну кількість номерів помножити на кількість днів у місяці (30) та на відсоток завантаженості:

$$Q_{fac} = \text{Кількість номерів} * 30 * \text{Завантаженість (\%)}$$

Розрахунок фактичного прибутку (π).

$$\pi = (Q_{fact} * MD) - FC$$

Якщо результат додатний — готель має прибуток, якщо від'ємний — збиток.

Питання для самоперевірки.

1. Прибуток в економічній діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Що таке рентабельність?
3. Показники рентабельності.
4. Складові валового доходу підприємства ресторанного господарства.
5. Зазначте етапи аналізу валового доходу ресторану.
6. Виділіть особливі показники рентабельності, що характерні лише для ресторанного господарства.
7. Що сприятиме зростанню прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу?
8. Визначте послідовність проведення аналізу обсягу та рівня прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
9. Які методи використовуються для планування можливого розміру прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу?
10. Як розподіляється прибуток підприємств готельно-ресторанного бізнесу?

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Балджи М.Д. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. – Одеса : ОНЕУ, 2022. – 286 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник.- К: НУХТ, 2018. – 360 с.
4. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
5. Гринько Т.В., Кузьменко О.В. Фінансова діяльність підприємств сфери гостинності : навч. посіб. – Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2023. – 268 с.
6. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
7. 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.

8. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №10

Тема: Поточні витрати та собівартість підприємств готельно-ресторанного господарства, резерви і шляхи їх оптимізації.

Мета заняття – вивчити склад та структуру поточних витрат готельно-ресторанних підприємств, а також опанування методики калькулювання собівартості послуг та продукції власного виробництва.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Економічна природа витрат готельно-ресторанного господарства та їх склад та класифікація і номенклатура.
2. Фактори, що впливають на витрати підприємств готельно-ресторанного господарства.
3. Аналіз витрат підприємств ресторанного господарства за окремими статтями.
4. Основні напрямки економії витрат в підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Завдання 2. Класифікація витрат та розрахунок точки беззбитковості готелю. Навчитися розділяти витрати на постійні та змінні для оцінки фінансової стійкості. Місячні витрати готелю (на 40 номерів) включають:

- Оренда приміщення та податок на майно — 150 000 грн.
 - Заробітна плата адміністрації (фіксована) — 80 000 грн.
 - Заробітна плата покоївок (відрядна, залежить від кількості прибраних номерів) — 200 грн за номер.
 - Витрати на прання та засоби гігієни — 150 грн на один зайнятий номер.
 - Комунальні послуги (фіксована частина) — 30 000 грн.
1. Згрупуйте витрати на постійні та змінні.
 2. Розрахуйте загальну собівартість утримання номерного фонду за місяць, якщо завантаженість готелю склала 70% (21 день на номер).
 3. Розрахуйте собівартість однієї лішко-доби за таких умов.

Питання для самоперевірки.

1. Поточні витрати підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
2. Розподіліть поточні витрати за різними класифікаційними ознаками.
3. Поясніть необхідність поділу витрат за економічними елементами.
4. Собівартість послуг готелю.
5. Особливості собівартості продукції ресторану.
6. Складові елементи собівартості продукції ресторану.
7. Поясніть зміст техніко-економічного методу планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
8. Назвіть етапи планування витрат згідно розрахунково-аналітичного методу.
9. Визначте переваги та недоліки економіко-статистичного та економіко-математичного методів планування витрат.

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Балджи М.Д. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. – Одеса : ОНЕУ, 2022. – 286 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник.- К: НУХТ, 2018. – 360 с.
4. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
5. Гринько Т.В., Кузьменко О.В. Фінансова діяльність підприємств сфери гостинності : навч. посіб. – Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2023. – 268 с.
6. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
7. 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.
8. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №11

Тема: Цінова політика підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Мета заняття – вивчення теоретичних основ та практичних інструментів формування цінової політики в індустрії гостинності, а також опанування методів стратегічного та тактичного ціноутворення.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Цінова політика та її види на підприємстві.
2. Цінова політика у ресторанному бізнесі та у туризмі.
3. Поняття визначення та суті цінової політики.
4. Типові цінові стратегії підприємства в практиці діяльності підприємств в умовах ринкової економіки.

Завдання 2. Базова ціна за номер у готелі становить 2000 грн. Готель використовує систему сезонних коефіцієнтів:

- «Низький сезон» (завантаженість до 40%): знижка 20% від базової ціни.
- «Високий сезон» (завантаженість понад 80%): націнка 30% від базової ціни.
- «Вікенд-тариф» (п'ятниця–неділя): знижка 10% від поточної сезонної ціни.

Завдання:

1. Розрахуйте ціну номера для гостя, який бронює проживання у суботу в «низький сезон».
2. Розрахуйте ціну номера для гостя, який бронює проживання у вівторок у «високий сезон».
3. Обґрунтуйте, як така політика впливає на показник RevPAR (дохід на один доступний номер).

Завдання 3. Стратегічне ціноутворення та аналіз конкурентоспроможності. На ринку міста відкривається новий готель преміум-класу. Конкуренти (три готелі аналогічного рівня) мають середню ціну за номер 3500 грн. Новий готель має сучасніший дизайн, але ще не має сформованої репутації та бази лояльних клієнтів.

1. Оберіть та обґрунтуйте одну з цінових стратегій для нового готелю:
 - Стратегія проникнення на ринок;
 - Стратегія «лідера за ціною»;
 - Стратегія престижних цін (зняття вершків).
2. Сформулюйте 2-3 пропозиції щодо «пакетного ціноутворення» (наприклад, номер + сніданок + трансфер), щоб приховати пряме зниження ціни.
3. Поясніть, як використання психологічного ціноутворення (наприклад, 3499 грн замість 3500 грн) може вплинути на сприйняття споживача у преміум-сегменті.

Питання для самоперевірки.

1. Роль ціни в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Особливості процесу ціноутворення в рестораних закладах.
3. Структурні елементи ціни на продукцію власного виробництва в закладах харчування.
4. Визначення вартості сировинного набору продуктів для виготовлення страв за продажними цінами?
5. Сутність та особливості формування націнки в рестораних закладах.
6. Порядок формування цін на основні послуги, що надаються підприємствами готельного бізнесу.
7. Основні складові елементи комплексної системи управління цінами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Балджи М.Д. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. – Одеса : ОНЕУ, 2022. – 286 с.
3. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-

33.DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>

4. Гетьман О., Шаповал В. Економіка підприємства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021.
5. Гринько Т.В., Кузьменко О.В. Фінансова діяльність підприємств сфери гостинності : навч. посіб. – Дніпро : Університет митної справи та фінансів, 2023. – 268 с.
6. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
7. 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.
8. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)

Самостійна робота №12

Тема: Планування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Мета заняття – вивчення теоретичних засад та опанування практичних інструментів стратегічного та оперативного планування в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання 1. Самостійно опрацюйте питання.

1. Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Сутність та структура фінансового плану підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
3. Основи розробки фінансового стану підприємства.

Завдання 2. Складання бюджету доходів і витрат ресторанного закладу. Розробіть план роботи кафе на місяць.

- Планова виручка — 600 000 грн.
- Норматив витрат на сировину (Food Cost) — 32% від виручки.
- Витрати на оплату праці — 120 000 грн.
- Оренда та комунальні платежі — 80 000 грн.
- Маркетинг та реклама — 5% від виручки.
- Інші операційні витрати — 20 000 грн.

Завдання:

1. Складіть плановий бюджет доходів і витрат у формі таблиці.
2. Розрахуйте плановий прибуток та рентабельність діяльності.

Завдання 3. Стратегічне планування за допомогою SWOT-аналізу.

Проведіть дослідження (або використайте реальний приклад закладу вашого міста) готелю або ресторану, який планує розширення діяльності або репозиціонування на ринку.

1. Складіть матрицю SWOT-аналізу для обраного підприємства (мінімум по 4 показники в кожному секторі: Сильні сторони, Слабкі сторони, Можливості, Загрози).
2. На основі аналізу сформулюйте стратегічну мету підприємства на найближчі 2 роки.
3. Розробіть план конкретних заходів для реалізації цієї мети.

Питання для самоперевірки.

1. Сутність та основні складові стратегічного цільового планування в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Алгоритми розробки та впровадження нових бізнес-напрямків на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
3. Сутнісна складова документа стратегічного планування.
4. Ключові цілі діяльності готельно-ресторанних підприємств та розкрийте їхню суть.
5. Охарактеризуйте зміст поняття фінансового планування та його роль в діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
6. У чому полягають особливості планування прибутків і витрат у сфері гостинності та як їх правильно обґрунтувати?
7. Сутність та основні завдання планування грошових потоків підприємства.
8. Охарактеризуйте ключові особливості обґрунтування показників балансового плану та їхню роль у стратегічному розвитку закладів гостинності.

Рекомендована література.

1. Александрова С.А., Оболенцева Л.В., Світлична В.Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022 – 142 с.
2. Балджи М.Д. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. – Одеса : ОНЕУ, 2022. – 286 с.
3. Бренич О.Р., Неїленко С.М., Антоненко А.В. Стратегії розвитку готельно-ресторанного сектору : наукові праці // Харків : 2024.
4. Бригілевич Г.М., Шульц С.Л. Аналіз мегатрендів та сучасних викликів розвитку підприємницької діяльності в сфері міжнародного туризму. Інтернаука. Серія: Економічні науки. Журнал. 2023. С. 26-33. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2023-12-9479>
5. Гетьман О., Шаповал В. Економіка підприємства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021.
6. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
7. 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.
8. Мальська М. П., Бригілевич Г.М., Біланюк О. П. Економічна безпека підприємств готельно-ресторанного бізнесу України: виклики та перспективи//Успіхи і досягнення у науці: журнал. №2(12) 2025. С.1054-1064. Київ-2025. Режим доступу: [https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2\(12\)-1054-1064](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-2(12)-1054-1064)