

Мукачівський державний університет
Факультет менеджменту та індустрії гостинності
Кафедра готельно-ресторанної та музейної справи



ЕКОНОМІКА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

методичні рекомендації для підготовки
до семінарських (практичних) занять

для здобувачів першого
(бакалаврського) рівня освіти
спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа, 242 Туризм і рекреація

Мукачево
2024

УДК 338.486:338.488.2:640.4:640

Розглянуто та рекомендовано до друку науково-методичною радою Мукачівського державного університету протокол №5 від 19 грудня 2024 р.

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та музейної справи протокол №7 від 26 листопада 2024 р.

Укладач

Бошота Н.В. - к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та музейної справи МДУ

Рецензент

Лета В.В. - к.геогр.н., доцент кафедри географії та суспільних дисциплін МДУ

E45

Економіка туризму та готельно-ресторанного бізнесу: методичні вказівки для підготовки до семінарських (практичних) занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа, 242 Туризм і рекреація / укладач Н.В. Бошота. - Мукачево: МДУ, 2024. - 48 с. (1,95 д.а).

У методичних вказівках структуровано навчальні теми занять з дисципліни у відповідності до затвердженої програми та наведено завдання для підготовки до практичних (семінарських) занять, спрямовані на оволодіння здобувачами вищої освіти поглиблених теоретичних та практичних знань у готельно-ресторанній та туристичній сферах.

© МДУ, 2024

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	4
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	6
2. ЗМІСТ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ.....	10
Тема 1. Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України	10
Тема 2. Сучасний туристичний ринок і особливості його функціонування	12
Тема 3. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку	13
Тема 4. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу та їх відтворення	15
Тема 5. Фінансові ресурси підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарств	17
Тема 6. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери та туристичного бізнесу	18
Тема 7. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	20
Тема 8. Фінансові ресурси підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	22
Тема 9. Управління виробничою діяльністю та товарооборотом на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	24
Тема 10. Управління товарним забезпеченням товарообороту підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	25
Тема 11. Управління експлуатаційною діяльністю підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	27
Тема 12. Управління валовими доходами підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	29
Тема 13. Управління поточними витратами та собівартістю послуг підприємств туристичної та готельно-ресторанної індустрії	31
Тема 14. Управління прибутком та ефективністю діяльності підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу	32
Тема 15. Ціноутворення на підприємствах сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу	34
Тема 16. Якість обслуговування клієнтів як чинник розвитку підприємств туризму та готельно-ресторанної індустрії	36
3. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ КУРСУ.....	38
4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ.....	38
5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ.....	40
6. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ ТА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ.....	43
7. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	46

ПЕРЕДМОВА

Ефективне функціонування туризму та готельно-ресторанного бізнесу неможливе без планування, координації та контролю з боку структур, відповідальних за їх розвиток. Це обумовлює необхідність розробки і реалізації напрямів формування економічної системи цих сфер діяльності.

Мета методичних рекомендацій: підготовка спеціалістів за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавра відповідно до освітньо-професійної програми підготовки спеціалістів фахового спрямування “Готельно-ресторанна справа” та “Туризм і рекреація”.

Завданнями, реалізація яких забезпечить досягнення цієї мети, є:

- вивчити сутність туризму та його основні соціально-економічні категорії;
- ознайомити студентів з основними видами туризму та факторами, що визначають розвиток туризму;
- вивчити особливості правових і господарських відносин між учасниками готельно-ресторанної діяльності;
- ознайомити з особливостями організації туристичної діяльності в Україні;
- вивчити особливості оплати праці, основних і оборотних фондів галузі;
- вивчити економічні особливості туристичного продукту та туристичної галузі взагалі;
- ознайомити з умовами ціноутворення та методами регулювання цін у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу;
- сформувати у студентів навички діяти відповідно до своїх професійних обов'язків у конкретних ситуаціях; уміння використовувати набуті знання у практичній професійній діяльності.

Програмні результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- основні поняття економіки туризму та готельно-ресторанного бізнесу;
- економічний механізм функціонування підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу в умовах ринкової економіки;
- порядок розрахунку валового туристичного продукту;
- умови ринкового ціноутворення та фактори, що впливають на них;
- характерні особливості забезпечення трудовими ресурсами туристичних та готельно-ресторанних підприємств;
- фактори, які впливають на різні аспекти діяльності підприємств туристичної та готельно-ресторанної індустрії та механізми управління ними;
- систему взаємозв'язків результатів господарської діяльності підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу;
- методи аналізу та планування показників розвитку підприємств туризму;

уміти:

- розраховувати собівартість туристичного продукту та надавати пропозиції щодо керування витратами на виробництво;

-оцінювати використання основних і оборотних фондів підприємства туристичної та готельно-ресторанної галузі;

- аналізувати фінансові результати діяльності туристичних та готельно-ресторанних підприємств;

-оцінювати економічний стан туристичного та готельно-ресторанного підприємства;

-обґрунтувати стратегію управління ресурсним потенціалом туристичного підприємства;

-користуватися спеціальною та науково-методичною літературою;

**1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.
ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА**

Тема 1. Місце та роль туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в економіці України

Предмет курсу, мета та завдання, зв'язок з іншими дисциплінами. Логіка викладання курсу, його методичне забезпечення, види занять та форми контролю знань. Історичні передумови виникнення туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Сутність і специфіка туристичних та готельно-ресторанних послуг. Особливості та функції туризму та готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Сучасний туристичний та готельно-ресторанний ринок і особливості його функціонування

Суб'єкти туристичного та готельно-ресторанного ринку. Об'єкти туристичної та готельно-ресторанної діяльності. Туристичний та готельно-ресторанний продукт, його характеристики. Мотивація подорожей туристів. Зовнішні та внутрішні чинники туристичної мотивації. Причини подорожей. Особливості туристичних та готельно-ресторанних послуг, їх види. Поняття сегментації туристського та готельно-ресторанного ринку.

Тема 3. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку

Підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг. Особливості конкуренції в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Принципи та методи оцінки конкурентоспроможності підприємств. Характеристика форми та методів державного регулювання діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства. Види сучасних засобів розміщення.

Тема 4. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу та їх відтворення

Поняття та характеристика матеріально-технічної бази підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Показники стану та руху основних фондів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Особливості оцінки ефективності використання основних фондів на підприємствах. Особливості процесу відтворення основних засобів на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 5. Фінансові ресурси підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарств

Сутність та склад фінансових ресурсів підприємств туристичної та готельно-ресторанної індустрії. Класифікація та особливості джерел формування фінансових

ресурсів і порядку їх формування. Система показників ефективності використання фінансових ресурсів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 6. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери та туристичного бізнесу

Сутність, склад та структура оборотних фондів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика процесу обігу оборотних фондів підприємства. Напрями економії оборотних виробничих фондів і її економічне значення. Обігові кошти підприємства і оборотні фонди, їх взаємозв'язок і взаємообумовленість. Система показників ефективності використання оборотних коштів.

Тема 7. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Трудові ресурси підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу та їх характеристика. Методичний інструментарій оцінки ефективності і продуктивності праці на підприємствах. Механізм регулювання оплати праці працівників підприємств. Характеристика основних напрямків підвищення ефективності використання трудових ресурсів в сфері туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Тема 8. Фінансові ресурси підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Сутність та склад фінансових ресурсів підприємств туристичної та готельно-ресторанної індустрії. Класифікація та особливості джерел формування фінансових ресурсів і порядку їх формування. Система показників ефективності використання фінансових ресурсів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 9. Управління виробничою діяльністю та товарооборотом на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Економічна сутність та структура товарообороту підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Особливості визначення порогу рентабельності на підприємствах туристичної, готельної та ресторанної справи. Методика аналізу товарообороту та виробничої програми підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика чинників впливу на товарооборот підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 10. Управління товарним забезпеченням товарообороту підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Характеристика та призначення плану постачання сировини та товарів для підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Аналіз запасів та

товарооборотності на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Нормування та планування товарних запасів на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 11. Управління експлуатаційною діяльністю підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Сутність експлуатаційної програми, склад та структура показників підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу різних типів. Характеристика чинників впливу на показники експлуатаційної програми підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Етапи процесу планування експлуатаційної програми підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 12. Управління валовими доходами підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Економічна сутність та джерела утворення доходів у туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Методика аналізу доходів підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства. Характеристика процесу планування доходів підприємств туристичної та готельно-ресторанної індустрії. Резерви підвищення розміру доходів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 13. Управління поточними витратами та собівартістю послуг підприємств туристичної та готельно-ресторанної індустрії

Собівартість послуг підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу та фактори, які впливають на її величину. Класифікація витрат підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства згідно з чинними стандартами бухгалтерського обліку. Методичні підходи щодо аналізу собівартості послуг туристичного та готельного господарства та витрат виробництва та обігу підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 14. Управління прибутком та ефективністю діяльності підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу

Економічна сутність та джерела формування прибутку підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства. Механізм розподілу та використання прибутку на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного господарства. Методика аналізу прибутку та рентабельності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Методичні підходи щодо обґрунтування планової величини прибутку підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства.

Тема 15. Ціноутворення на підприємствах сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу

Сутність, функції та характеристика видів цін, які застосовуються на

підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Методи державного регулювання цін на послуги підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства. Характеристика структурних елементів ціни на продукцію та послуги підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства.

Тема 16. Якість обслуговування клієнтів як чинник розвитку підприємств туризму та готельно-ресторанної індустрії

Поняття якості послуг підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика чинників формування якості обслуговування на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Значення сертифікації в забезпеченні якості послуг, що надаються підприємствами туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

2. ЗМІСТ ПРАКТИЧНИХ (СЕМІНАРСЬКИХ) ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1 ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА

ТЕМА 1. МІСЦЕ ТА РОЛЬ ТУРИСТИЧНОГО, ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ЕКОНОМІЦІ УКРАЇНИ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Предмет курсу, мета та завдання, зв'язок з іншими дисциплінами.
2. Логіка викладання курсу, його методичне забезпечення, види занять та форми контролю знань.
3. Історичні передумови виникнення туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
4. Сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні.
5. Сутність і специфіка туристичних та готельно-ресторанних послуг.
6. Особливості та функції туризму та готельно-ресторанного господарства.

Мета заняття: ознайомити студентів з місцем та роллю туристичного, готельного та ресторанного бізнесу в економічній системі України, вивчити історичні передумови виникнення цих галузей, сучасні тенденції розвитку, а також розглянути специфіку функціонування туристичних, готельних і ресторанних послуг, їхні основні функції та значення для економіки країни.

Основні поняття та терміни: туристичний бізнес, готельний бізнес, ресторанний бізнес, гостинність, менеджмент туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, послуги розміщення, маркетинг туристичних та готельно-ресторанних послуг.

Тестові завдання

1. **Яка основна мета готельного бізнесу?**
 - а) Забезпечення тимчасового проживання
 - б) Організація розваг для туристів
 - в) Пропонування продуктів харчування
 - г) Розвиток індустрії моди
2. **Що є основною функцією ресторанного бізнесу?**
 - а) Пропонування продукції для продажу
 - б) Обслуговування клієнтів та надання їжі
 - в) Надання тимчасового проживання
 - г) Організація музичних шоу

3. Яка з тенденцій сучасного готельного бізнесу найбільш виражена в Україні?

- а) Зменшення попиту на еко-туризм*
- б) Зростання конкуренції*
- в) Відсутність міжнародних брендів*
- г) Зниження інтересу до новітніх технологій*

4. Які з наступних послуг не є основними для готельного бізнесу?

- а) Надання тимчасового проживання*
- б) Харчування в ресторані*
- в) Розміщення гостей у номері*
- г) Надання транспортних послуг*

5. Яке значення має маркетинг у готельному бізнесі?

- а) Підвищення рівня зарплат*
- б) Створення рекламних кампаній для залучення клієнтів*
- в) Підбір персоналу*
- г) Оформлення інтер'єрів готелів*

Практичні завдання:

1. Оцініть сучасні тенденції розвитку туристичного та готельного бізнесу в Україні та їх вплив на конкурентоспроможність підприємств.

2. Розробіть бізнес-план для нового ресторану, враховуючи маркетингові стратегії та аналіз цільової аудиторії.

3. Проаналізуйте діяльність конкретного готельного підприємства щодо надання послуг клієнтам: рівень обслуговування, зручність проживання, додаткові послуги.

4. Порівняйте два ресторани з різними концепціями: один орієнтований на фаст-фуд, інший — на ресторан високої кухні. Як різниця в концепції впливає на їх цільову аудиторію та стратегію?

5. Розробіть стратегію покращення якості обслуговування в готелі, зокрема використовуючи сучасні технології та автоматизацію.

Рекомендовані джерела інформації: основні [3, 7, 10], додаткові [2, 4, 8], інтернет-ресурси [1, 2, 5].

ТЕМА 2. СУЧАСНИЙ ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ РИНОК І ОСОБЛИВОСТІ ЇХ ФУНКЦІОНУВАННЯ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Суб'єкти та об'єкти туристичного та готельно-ресторанного ринку.
2. Туристичний та готельно-ресторанний продукт, його характеристики.
3. Особливості туристичних та готельно-ресторанних послуг, їх види.
4. Поняття сегментації туристського та готельно-ресторанного ринку.
5. Типи попиту на туристичні та готельно-ресторанні послуги.
6. Чинники, що впливають на рівень попиту у туризмі та готельно-ресторанній сфері.

Мета заняття: ознайомлення студентів з основними суб'єктами та об'єктами туристичної та готельно-ресторанної діяльності, характеристиками туристичного продукту та послуг, а також з особливостями туристичного та готельно-ресторанного ринку, сегментацією, попитом і пропозицією.

Основні поняття та терміни: туристичний продукт, готельно-ресторанний продукт, туристичні послуги, сегментація ринку, попит, пропозиція, детермінанти пропозиції.

Тестові завдання:

1. **Що є основним об'єктом туристичної діяльності?**
 - а) Транспортні засоби
 - б) Природні та культурні ресурси
 - в) Туристи
 - г) Готелі
2. **Що є характеристикою туристичного продукту?**
 - а) Висока ціна
 - б) Сезонність
 - в) Постійна доступність
 - г) Відсутність інфраструктури
3. **Яка з наведених послуг є основною у туристичному бізнесі?**
 - а) Проживання
 - б) Екскурсії
 - в) Страхування
 - г) Рекламні послуги
4. **Що таке сегментація туристичного ринку?**
 - а) Поділ ринку на окремі категорії за місцезнаходженням
 - б) Розподіл ринку на групи споживачів за схожими характеристиками
 - в) Поділ ринку на групи за ціною
 - г) Створення конкурентних компаній

5. **Що є основною метою туристичної пропозиції?**

- а) Задоволення потреб споживачів
- б) Зниження витрат
- в) Підвищення рівня обслуговування
- г) Залучення інвестицій

Практичні завдання:

1. Проаналізуйте туристичний ринок України та визначте основні об'єкти та суб'єкти туристичної діяльності.
2. Створіть концепцію туристичного продукту для нового туристичного напрямку, вказавши основні характеристики.
3. Порівняйте туристичні послуги для внутрішнього та міжнародного туризму. Які є основні відмінності?
4. Проведіть сегментацію туристичного ринку для екологічного туризму. Які групи споживачів можна виділити?

Рекомендовані джерела інформації: основні [3, 5, 9], додаткові [1, 6, 11], інтернет-ресурси [1, 2, 7].

ТЕМА 3. ЕКОНОМІКО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ НА РИНКУ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Підприємство готельно-ресторанного та туристичного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг.
2. Особливості конкуренції в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.
3. Принципи та методи оцінки конкурентоспроможності підприємств.
4. Характеристика форми та методів державного регулювання діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства.
5. Види сучасних засобів розміщення.

Мета заняття: вивчення економіко-правових аспектів діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, а також аналізу їх ролі як суб'єктів ринку.

Основні поняття та терміни: конкурентоспроможність, державне регулювання, підприємство готельно-ресторанного бізнесу, методи оцінки конкурентоспроможності, суб'єкти ринку, конкуренція.

Тестові завдання:

1. **Що є основною характеристикою підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкта ринку?**
 - а) Високий рівень інвестицій
 - б) Забезпечення необхідних послуг для клієнтів
 - в) Організація державних заходів
 - г) Підвищення цін на послуги

2. **Які з наведених факторів є особливістю конкуренції у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі?**
 - а) Високий рівень фінансування
 - б) Споживча орієнтованість і варіативність послуг
 - в) Одноманітність продукту
 - г) Висока ціна послуг

3. **Який з методів оцінки конкурентоспроможності підприємств у туристичному бізнесі є найбільш поширеним?**
 - а) Метод SWOT-аналізу
 - б) Метод аналізу витрат
 - в) Метод бухгалтерського обліку
 - г) Метод стратегії ціноутворення

4. **Яка з форм державного регулювання найбільш важлива для підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу?**
 - а) Податкові пільги
 - б) Контроль за якістю послуг
 - в) Ліцензування діяльності
 - г) Регулювання цін на послуги

5. **Який з видів засобів розміщення найбільш відповідає вимогам туристичного бізнесу в готельному сегменті?**
 - а) Хостели
 - б) Готелі
 - в) Курортні комплекси
 - г) Пансіонати

Практичні завдання:

1. Проаналізуйте основних суб'єктів ринку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу та визначте їх роль у функціонуванні ринку послуг.
2. Оцініть конкуренцію на ринку готельних послуг у вашому місті. Які основні конкурентні переваги мають найбільші готельні мережі?
3. Розробіть методику оцінки конкурентоспроможності для малого готельного підприємства, враховуючи його сильні та слабкі сторони.

4. Оцініть форми та методи державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Які з них потребують удосконалення?
5. Визначте основні засоби розміщення, які найбільше відповідають сучасним вимогам туристів, і обґрунтуйте свій вибір.

Рекомендовані джерела інформації: основні [2, 7, 11], додаткові [3, 6, 10], інтернет-ресурси [1, 4, 5].

ТЕМА 4. ОСНОВНІ ФОНДИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ТА ЇХ ВІДТВОРЕННЯ
Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Поняття та характеристика матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного та туристичного господарства.
2. Показники стану та руху основних фондів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
3. Особливості оцінки ефективності використання основних фондів.
4. Особливості процесу відтворення основних засобів.

Мета заняття: вивчення основних фондів підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, їх ролі в матеріально-технічній базі підприємств.

Основні поняття та терміни: основні фонди, матеріально-технічна база, оцінка ефективності використання основних фондів, відтворення основних засобів, амортизація, інвестиції в основні фонди.

Тестові завдання:

1. **Що є основною характеристикою основних фондів у підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу?**
 - а) Висока амортизація
 - б) Тривалий період використання
 - в) Низька рентабельність
 - г) Відсутність необхідності в обслуговуванні
2. **Який з показників використовують для оцінки ефективності використання основних фондів?**
 - а) Фондовіддача
 - б) Амортизаційна норма
 - в) Рентабельність продажу
 - г) Валовий дохід

3. **Які основні фонди характерні для підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу?**
 - а) Транспортні засоби
 - б) Інформаційні технології
 - в) Природні ресурси
 - г) Будівлі, обладнання, меблі

4. **Що означає відтворення основних засобів?**
 - а) Процес накопичення фінансових ресурсів
 - б) Придбання нових основних фондів
 - в) Систематичне списання основних фондів
 - г) Збільшення обсягу послуг

5. **Яка з форм амортизації основних фондів є найпоширенішою у готельно-ресторанному бізнесі?**
 - а) Лінійна амортизація
 - б) Нелінійна амортизація
 - в) Прискорена амортизація
 - г) Безамортизаційна форма

Практичні завдання:

1. Оцініть стан основних фондів готельного підприємства. Як на основі показників фондівіддачі та амортизації можна зробити висновки щодо їх ефективності?
2. Розрахуйте амортизацію основних фондів для ресторану. Яка буде її величина при використанні лінійної амортизації для основних засобів, що коштують 500 000 грн?
3. Проаналізуйте процес відтворення основних фондів на прикладі туристичного агентства. Які стратегії можна застосувати для оновлення матеріально-технічної бази?
4. Розробіть стратегію оптимізації використання основних фондів у готелі. Які заходи дозволять зменшити витрати та підвищити фондівіддачу?
5. Порівняйте ефективність використання основних фондів у двох ресторанах, що мають однакові послуги, але різні рівні технологічного оснащення.

Рекомендовані джерела інформації: основні [3, 6, 8], додаткові [2, 4, 9], інтернет-ресурси [2, 5, 7].

ТЕМА 5. ФІНАНСОВІ РЕСУРСИ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Сутність та склад фінансових ресурсів підприємств.
2. Класифікація та особливості джерел формування фінансових ресурсів і порядку їх формування.
3. Система показників ефективності використання фінансових ресурсів підприємств.

Мета заняття: вивчення сутності та складу фінансових ресурсів підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства. Студенти повинні ознайомитися з класифікацією та особливостями джерел формування фінансових ресурсів, а також з системою показників ефективності їх використання для забезпечення стабільності та розвитку підприємств у галузі.

Основні поняття та терміни: фінансові ресурси, джерела фінансування, класифікація фінансових ресурсів, ефективність використання фінансових ресурсів, капітал підприємства, фінансова стійкість.

Тестові завдання:

1. **Що є основною складовою фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу?**
 - а) Основні засоби
 - б) Залишки товарів
 - в) Грошові кошти та капітал
 - г) Споживчий попит
2. **Який з наведених джерел є внутрішнім для формування фінансових ресурсів підприємств?**
 - а) Позики від банків
 - б) Власні кошти підприємства
 - в) Інвестиції від держави
 - г) Гранти
3. **Що таке фінансова стійкість підприємства?**
 - а) Способи залучення інвестицій
 - б) Здатність покривати поточні витрати
 - в) Здатність підприємства забезпечувати свою діяльність фінансовими ресурсами
 - г) Можливість знижувати податки
4. **Який з показників ефективності використання фінансових ресурсів визначає здатність підприємства генерувати прибуток на одиницю вкладених коштів?**

- а) Коефіцієнт оборотності активів
- б) Рентабельність продажів
- в) Рентабельність активів
- г) Ліквідність підприємства

5. Який з показників фінансової діяльності підприємства туристичного бізнесу дозволяє оцінити ефективність використання короткострокових фінансових ресурсів?

- а) Чистий прибуток
- б) Коефіцієнт поточної ліквідності
- в) Обіг власних коштів
- г) Коефіцієнт незалежності

Практичні завдання:

1. Проведіть аналіз основних джерел фінансування для готельного підприємства. Які з них є найбільш ефективними в умовах економічної нестабільності?
2. Розрахуйте показник рентабельності активів для туристичного підприємства за наданими фінансовими звітами. Як цей показник може вплинути на прийняття управлінських рішень?
3. Порівняйте внутрішні та зовнішні джерела фінансування для підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Які переваги та недоліки кожного з них?
4. Створіть фінансовий план для туристичної компанії на рік, включаючи основні джерела фінансування та витрати на розвиток.
5. Розробіть стратегію залучення інвестицій для нового готельного комплексу. Які джерела фінансування будуть найбільш ефективними для такого підприємства?

Рекомендовані джерела інформації: основні [3, 5, 10], додаткові [1, 3, 7], інтернет-ресурси [1, 5, 7].

ТЕМА 6. ОБОРОТНІ ЗАСОБИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Сутність, склад та структура оборотних фондів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
2. Характеристика процесу обігу оборотних фондів підприємства.
3. Обігові кошти підприємства і оборотні фонди, їх взаємозв'язок і взаємообумовленість.

4. Система показників ефективності використання оборотних коштів.

Мета заняття: вивчення сутності, складу та структури оборотних фондів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, а також характеристик процесу обігу оборотних фондів. Студенти повинні ознайомитись з взаємозв'язком оборотних коштів і оборотних фондів підприємств, а також системою показників, що дозволяють оцінити ефективність їх використання.

Основні поняття та терміни: оборотні засоби, оборотні фонди, обігові кошти, цикл обігу оборотних засобів, фонди обігу, ефективність використання оборотних коштів.

Тестові завдання:

1. **Що є основною складовою оборотних фондів підприємств готельного бізнесу?**
 - а) Будівлі та споруди
 - б) Товари та матеріали
 - в) Власні кошти
 - г) Довгострокові інвестиції

2. **Що визначає процес обігу оборотних засобів на підприємстві?**
 - а) Перехід матеріальних ресурсів в готову продукцію
 - б) Створення нових основних фондів
 - в) Розподіл чистого прибутку
 - г) Погашення боргових зобов'язань

3. **Що таке обігові кошти підприємства?**
 - а) Кошти, що використовуються для придбання основних фондів
 - б) Кошти, що направляються на поточні витрати та оборотні засоби
 - в) Кошти, отримані від інвесторів
 - г) Кошти, що зберігаються на рахунках підприємства

4. **Яким є взаємозв'язок між оборотними коштами і оборотними фондами?**
 - а) Оборотні кошти не залежать від оборотних фондів
 - б) Оборотні фонди забезпечують обігові кошти
 - в) Оборотні фонди визначають кількість основних засобів
 - г) Оборотні кошти визначають рівень довгострокових інвестицій

5. **Який з показників ефективності використання оборотних коштів вказує на швидкість обороту коштів підприємства?**
 - а) Коефіцієнт ліквідності
 - б) Оборотність оборотних засобів
 - в) Рентабельність активів
 - г) Загальна фондівіддача

Практичні завдання:

1. Проведіть аналіз обігових коштів ресторану. Які з них найбільш важливі для забезпечення безперервної діяльності підприємства?
2. Розрахуйте цикл обігу оборотних засобів для готелю. Які фактори можуть вплинути на скорочення цього циклу?
3. Оцініть ефективність використання оборотних фондів підприємства туристичного бізнесу на основі даних фінансових звітів.
4. Порівняйте структуру оборотних коштів на двох готельних підприємствах. Як різниця у структурі може вплинути на їх фінансову стійкість?
5. Розробіть стратегію для оптимізації оборотних засобів у ресторані, враховуючи специфіку його діяльності.

Рекомендовані джерела інформації: основні [2, 4, 10], додаткові [2, 6, 11], інтернет-ресурси [2, 5, 6].

ТЕМА 7. ПРАЦЯ І ЗАРОБІТНА ПЛАТА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Трудові ресурси підприємств та їх характеристика.
2. Методичний інструментарій оцінки ефективності і продуктивності праці.
3. Механізм регулювання оплати праці працівників.
4. Характеристика основних напрямків підвищення ефективності використання трудових ресурсів.
5. Особливості матеріального стимулювання праці та управління трудовими ресурсами.

Мета заняття: вивчення основних аспектів організації праці та заробітної плати на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Студенти повинні ознайомитись з характеристиками трудових ресурсів, методами оцінки ефективності праці, механізмами регулювання оплати праці, а також напрямками підвищення продуктивності та ефективності використання трудових ресурсів.

Основні поняття та терміни: трудові ресурси, продуктивність праці, ефективність праці, оплата праці, система матеріального стимулювання, , тарифна система.

Тестові завдання:

1. ***Що є основним завданням оцінки ефективності праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу?***

- а) Підвищення рівня обслуговування клієнтів*
 - б) Оцінка впливу трудових ресурсів на загальну продуктивність*
 - в) Підвищення доходів підприємства*
 - г) Зниження витрат на рекламу*
- 2. Що є основним фактором, що визначає рівень продуктивності праці на підприємствах ресторанного бізнесу?**
- а) Витрати на рекламу*
 - б) Кількість працівників*
 - в) Кваліфікація та мотивація працівників*
 - г) Обсяг фінансування підприємства*
- 3. Що таке тарифна система оплати праці?**
- а) Система гнучкої оплати в залежності від результатів*
 - б) Система визначення зарплати на основі виконання обсягу роботи*
 - в) Система диференційованої оплати праці залежно від кваліфікації та досвіду працівника*
 - г) Система, яка враховує лише прибутки підприємства*
- 4. Який з факторів впливає на ефективність використання трудових ресурсів на підприємствах туристичного бізнесу?**
- а) Кількість інвестицій*
 - б) Мотивація та кваліфікація працівників*
 - в) Оборот підприємства*
 - г) Політика державного регулювання*
- 5. Який метод оцінки ефективності праці дозволяє порівняти обсяг виконаної роботи з затратами праці?**
- а) Вартісний метод*
 - б) Фізичний метод*
 - в) Метод продуктивності*
 - г) Кількісний метод*

Практичні завдання:

1. Розрахуйте середню заробітну плату працівників туристичного підприємства за місяць, враховуючи різні категорії працівників.
2. Порівняйте два ресторани з точки зору використання трудових ресурсів. Які заходи можна впровадити для підвищення ефективності праці?
3. Розробіть систему матеріального стимулювання працівників для підприємства туристичного бізнесу. Як це вплине на мотивацію працівників?

4. Створіть пропозицію для вдосконалення тарифної системи на підприємстві ресторанного бізнесу, яка б сприяла зниженню плинності кадрів.
5. Проаналізуйте механізм оплати праці в готельному бізнесі. Які зміни можуть бути внесені для покращення мотивації працівників?

Рекомендовані джерела інформації: основні [2, 4, 10], додаткові [2, 6, 11], інтернет-ресурси [2, 5, 6].

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

ТЕМА 8. ФІНАНСОВІ РЕСУРСИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Сутність та склад фінансових ресурсів підприємства.
2. Класифікація та особливості джерел формування фінансових ресурсів і порядку їх формування.
3. Система показників ефективності використання фінансових ресурсів підприємства.

Мета заняття: вивчення сутності та складу фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, а також їх класифікації та джерел формування. Студенти повинні ознайомитись з основними показниками ефективності використання фінансових ресурсів, що дозволяють оцінити фінансову стабільність та прибутковість підприємств в цій сфері.

Основні поняття та терміни: фінансові ресурси підприємства, джерела формування фінансових ресурсів, власні фінансові ресурси, залучені фінансові ресурси, позикові кошти, фінансова стійкість підприємства.

Тестові завдання:

1. **Що визначає склад фінансових ресурсів підприємства?**
 - а) Вартість основних фондів підприємства
 - б) Джерела коштів, що використовуються для забезпечення діяльності підприємства
 - в) Обсяг матеріальних витрат на виробництво
 - г) Сума боргових зобов'язань
2. **Які з наступних джерел є основними для формування фінансових ресурсів підприємства?**
 - а) Позики

- б) Власні кошти та позики*
- в) Продаж товарів*
- г) Залишки на поточних рахунках*

3. До яких джерел відносяться власні фінансові ресурси підприємства?

- а) Позики від банків*
- б) Прибуток*
- в) Інвестиції*
- г) Кредити*

4. Що є основним показником ефективності використання фінансових ресурсів підприємства?

- а) Коефіцієнт ліквідності*
- б) Рентабельність активів*
- в) Оборотність оборотних засобів*
- г) Вартість фінансових активів*

5. Який із наступних елементів є основним джерелом залучених фінансових ресурсів для готельного бізнесу?

- а) Державні субсидії*
- б) Банківські кредити*
- в) Дивіденди акціонерів*
- г) Власні кошти підприємства*

Практичні завдання:

1. Проаналізуйте фінансові ресурси підприємства готельно-ресторанного бізнесу на основі звітності за останній рік. Які джерела фінансування домінують?
2. Розрахуйте ефективність використання фінансових ресурсів на прикладі готельного підприємства, використовуючи коефіцієнт рентабельності активів.
3. Зробіть класифікацію фінансових ресурсів для підприємства туристичної сфери. Які джерела мають найважливіше значення для розширення бізнесу?
4. Оцініть вплив позикових коштів на фінансову стійкість підприємства готельного бізнесу. Як зміна рівня заборгованості може вплинути на результативність діяльності?
5. Розробіть стратегію для оптимізації джерел фінансування підприємства ресторанного бізнесу, включаючи власні та позикові кошти.

Рекомендовані джерела інформації: основні [4, 8, 12], додаткові [3, 5, 10], інтернет-ресурси [1, 4, 6].

ТЕМА 9. УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ТА ТОВАРООБОРОТОМ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Економічна сутність та структура товарообороту підприємства.
2. Особливості визначення порогу рентабельності на підприємствах.
3. Характеристика чинників впливу на товарооборот підприємства.
4. Планування виробничої програми та товарообороту підприємства.

Мета заняття: вивчення основних аспектів управління виробничою діяльністю та товарооборотом на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Студенти повинні ознайомитись з економічною сутністю товарообороту, методами визначення порогу рентабельності та характеристиками чинників, що впливають на товарооборот. Також важливим аспектом є планування виробничої програми та товарообороту для забезпечення ефективної діяльності підприємства.

Основні поняття та терміни: товарооборот підприємства, поріг рентабельності, виробнича програма, товари та послуги, чинники впливу на товарооборот, обсяг продажів.

Тестові завдання:

1. **Що характеризує товарооборот підприємства?**
 - а) Обсяг фінансових ресурсів підприємства
 - б) Вартість придбаних товарів і послуг
 - в) Сукупність товарів і послуг, які були реалізовані
 - г) Сума витрат на виробництво продукції
2. **Що є основним елементом порогу рентабельності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу?**
 - а) Обсяг доходу, при якому підприємство не має прибутку, але і не несе збитків
 - б) Рівень доходу, який дозволяє підприємству покрити всі свої витрати
 - в) Мінімальний рівень товарообороту
 - г) Сукупність доходів та витрат підприємства
3. **Який із чинників може найбільше впливати на товарооборот підприємства туристичної сфери?**
 - а) Кількість постійних клієнтів
 - б) Якість наданих послуг
 - в) Політика ціноутворення

г) Розмір стартових інвестицій

4. **Що є основним завданням планування виробничої програми підприємства ресторанного бізнесу?**

а) Збільшення витрат на матеріали

б) Визначення кількості необхідних працівників

в) Оцінка необхідних ресурсів для досягнення планованого товарообороту

г) Установлення ціни на продукцію

5. **Як змінюється товарооборот підприємства при збільшенні попиту на послуги?**

а) Товарооборот зменшується

б) Товарооборот залишається незмінним

в) Товарооборот збільшується

г) Залежить від цінової політики

Практичні завдання:

1. Проаналізуйте структуру товарообороту ресторанного підприємства за останній квартал. Які основні фактори вплинули на його зміну?

2. Розрахуйте поріг рентабельності для туристичного підприємства, враховуючи фіксовані витрати та ціни на послуги.

3. Оцініть вплив сезонних коливань на товарооборот підприємства готельного бізнесу. Як можна мінімізувати ці коливання?

4. Створіть план виробничої програми для ресторану, враховуючи потреби клієнтів та сезонність попиту.

5. Розробіть стратегію для збільшення товарообороту туристичного підприємства через покращення якості обслуговування.

Рекомендовані джерела інформації: основні [2, 5, 9], додаткові [3, 4, 6], інтернет-ресурси [2, 4, 6].

**ТЕМА 10. УПРАВЛІННЯ ТОВАРНИМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯМ
ТОВАРООБОРОТУ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Характеристика та призначення плану постачання сировини та товарів для підприємств.

2. Аналіз запасів та товарооборотності на підприємствах.

3. Нормування та планування товарних запасів.

4. Продуктовий баланс підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу та його призначення.

Мета заняття: вивчення основних принципів управління товарним забезпеченням товарообороту на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Студенти повинні ознайомитись з характеристикою плану постачання сировини та товарів, аналізом запасів та товарооборотності, нормуванням і плануванням товарних запасів, а також важливістю продуктового балансу для підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Основні поняття та терміни: план постачання сировини та товарів, запаси товарів, товарооборотність, нормування товарних запасів, продуктовий баланс, товарні запаси.

Тестові завдання:

1. **Що є основним завданням плану постачання сировини та товарів для підприємства?**
 - а) Забезпечення необхідних ресурсів для виробництва товарів і послуг
 - б) Контроль за витратами на виробництво
 - в) Підвищення ціни на продукцію
 - г) Залучення інвестицій у бізнес

2. **Що характеризує товарооборотність на підприємстві ресторанного бізнесу?**
 - а) Тривалість періоду, протягом якого товарообіг завершено
 - б) Швидкість продажу товарів та послуг
 - в) Вартість товарів, що були закуплені
 - г) Рівень доходу підприємства

3. **Як можна визначити ефективність управління запасами на підприємстві?**
 - а) Шляхом підвищення ціни на товари
 - б) Зменшенням обсягу виробництва
 - в) Аналізом товарооборотності та рівня запасів
 - г) Збільшенням витрат на рекламу

4. **Яке завдання має нормування товарних запасів на підприємстві ресторанного бізнесу?**
 - а) Максимізація витрат на сировину
 - б) Визначення оптимальних обсягів запасів для безперебійного функціонування
 - в) Встановлення мінімальної ціни на товар
 - г) Зменшення кількості замовлень

5. **Що включає в себе процес нормування товарних запасів?**

- а) Визначення кількості товару, який має бути на складі для забезпечення нормальної діяльності
- б) Збільшення обсягу виробництва
- в) Прогнозування зміни вартості товару
- г) Розробка стратегії збільшення прибутку

Практичні завдання:

1. Проаналізуйте план постачання сировини для підприємства ресторанного бізнесу. Які фактори потрібно враховувати для оптимізації постачання?
2. Оцініть товарооборотність підприємства готельного бізнесу. Як можна покращити цей показник для підвищення ефективності?
3. Розробіть план нормування товарних запасів для ресторану, враховуючи сезонні коливання попиту.
4. На основі даних про продажі розрахуйте продуктовий баланс для ресторану. Як це вплине на планування закупівель?
5. Проаналізуйте чинники, що впливають на товарооборотність у туристичному бізнесі, і запропонуйте стратегії для її покращення.

Рекомендовані джерела інформації: основні [2, 3, 7], додаткові [1, 5, 11], інтернет-ресурси [1, 3, 5].

ТЕМА 11. УПРАВЛІННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Сутність експлуатаційної програми, склад та структура показників.
2. Характеристика чинників впливу на показники експлуатаційної програми підприємств.
3. Етапи процесу планування експлуатаційної програми підприємства.

Мета заняття: вивчення основних аспектів управління експлуатаційною діяльністю підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Студенти повинні ознайомитись із сутністю експлуатаційної програми, складом та структурою показників, чинниками, що впливають на ці показники, а також етапами планування експлуатаційної програми підприємства для забезпечення ефективної діяльності.

Основні поняття та терміни: експлуатаційна програма, показники експлуатаційної програми, чинники впливу на показники експлуатаційної

програми, планування експлуатаційної програми, етапи планування, операційна ефективність.

Тестові завдання:

1. **Що характеризує експлуатаційну програму підприємства?**
 - а) Це набір заходів для розвитку нових послуг
 - б) Це стратегічний план для підвищення ефективності роботи підприємства
 - в) Це сукупність заходів для забезпечення щоденної роботи підприємства
 - г) Це система внутрішнього контролю підприємства

2. **Що включає в себе структура показників експлуатаційної програми?**
 - а) Лише фінансові показники
 - б) Тільки кількісні показники
 - в) Кількісні та якісні показники діяльності підприємства
 - г) Лише планові обсяги виробництва

3. **Що є першим етапом планування експлуатаційної програми підприємства?**
 - а) Оцінка ефективності поточної діяльності
 - б) Визначення цілей і завдань підприємства
 - в) Оцінка ризиків
 - г) Розробка маркетингової стратегії

4. **Яка роль показників експлуатаційної програми в управлінні підприємством?**
 - а) Визначають стратегію інвестування
 - б) Сприяють ефективному використанню ресурсів і досягненню цілей
 - в) Задають критерії для фінансового обліку
 - г) Використовуються для перегляду цінової політики

5. **Який чинник найсильніше впливає на ефективність експлуатаційної програми?**
 - а) Управлінська компетенція і кваліфікація персоналу
 - б) Конкуренція на ринку
 - в) Сезонність туристичного попиту
 - г) Логістика і транспортування

Практичні завдання:

1. Розробіть експлуатаційну програму для підприємства готельного бізнесу на сезонний період, враховуючи можливі коливання попиту.
2. Проаналізуйте чинники, що можуть впливати на ефективність експлуатаційної програми ресторану.

3. Розробіть план з покращення показників експлуатаційної програми на основі аналізу поточної діяльності підприємства туристичної компанії.
4. Поясніть, як можна оцінити ефективність виконання експлуатаційної програми підприємства, використовуючи кількісні та якісні показники.
5. Оцініть ризики при плануванні експлуатаційної програми для новоствореного туристичного бізнесу.

Рекомендовані джерела інформації: основні [3, 6, 10], додаткові [2, 5, 6], інтернет-ресурси [1, 2, 7].

ТЕМА 12. УПРАВЛІННЯ ВАЛОВИМИ ДОХОДАМИ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Економічна сутність та джерела утворення доходів у підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
2. Методика аналізу доходів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
3. Характеристика процесу планування доходів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
4. Резерви підвищення розміру доходів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Мета заняття: ознайомлення студентів з економічною сутністю доходів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, методикою їх аналізу та планування, а також виявлення резервів для підвищення доходів цих підприємств. Студенти повинні опанувати основні підходи до управління валовими доходами та набути практичних навичок для підвищення фінансових результатів діяльності підприємств.

Основні поняття та терміни: валовий дохід, джерела утворення доходів, аналіз доходів, методика аналізу доходів, планування доходів, ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі.

Тестові завдання:

1. **Яке джерело доходів є основним для підприємств готельно-ресторанного бізнесу?**
 - а) Доходи від оренди приміщень
 - б) Доходи від надання готельних та ресторанних послуг
 - в) Дивіденди від акцій
 - г) Кредити та позики

2. **Яка методика найбільш ефективна для аналізу доходів підприємства туристичного бізнесу?**
 - а) Аналіз фінансових звітів
 - б) SWOT-аналіз
 - в) Метод порівняння з конкурентами
 - г) Метод розрахунку валової маржі

3. **Що включає в себе планування доходів підприємства?**
 - а) Прогнозування витрат і податків
 - б) Визначення цільових показників і стратегій збільшення доходу
 - в) Оцінка впливу сезонності на доходи
 - г) Оцінка ризиків

4. **Які резерви можуть бути використані для підвищення розміру доходів підприємства готельного бізнесу?**
 - а) Зниження витрат на сировину
 - б) Оптимізація цінової політики та покращення якості послуг
 - в) Збільшення кількості обслуговуючого персоналу
 - г) Виключення рекламних витрат

5. **Який з наступних показників є основним для оцінки доходності підприємства?**
 - а) Оборотний капітал
 - б) Рентабельність продажу
 - в) Чистий прибуток
 - г) Валовий дохід

Практичні завдання:

1. Проаналізуйте джерела доходів підприємства готельного бізнесу і визначте основні напрямки для їх збільшення.
2. Розробіть план доходів для ресторанного бізнесу на основі прогнозу відвідуваності та середнього чеку.
3. Використовуючи методику аналізу доходів, оцініть ефективність фінансових результатів підприємства туристичної компанії.
4. Оцініть резерви підвищення доходів підприємства, яке надає послуги екскурсій та організації турів.
5. Порівняйте доходи двох підприємств ресторанного бізнесу з урахуванням сезонності та змін попиту.

Рекомендовані джерела інформації: основні [3, 4, 12], додаткові [5, 8, 11], інтернет-ресурси [3, 5, 6].

ТЕМА 13. УПРАВЛІННЯ ПОТОЧНИМИ ВИТРАТАМИ ТА СОБІВАРТІСТЮ ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОЇ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Собівартість послуг підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
2. Класифікація витрат підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
3. Методичні підходи щодо аналізу собівартості послуг готельного господарства, витрат виробництва та обігу підприємств ресторанного бізнесу.
4. Планування витрат на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Мета заняття: ознайомлення студентів з сутністю собівартості послуг підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, класифікацією витрат та методичними підходами до їх аналізу, а також плануванням витрат для забезпечення ефективної діяльності цих підприємств. Студенти повинні вміти аналізувати собівартість послуг, використовувати методи планування витрат і підвищувати рентабельність бізнесу через оптимізацію витрат.

Основні поняття та терміни: собівартість послуг, класифікація витрат, постійні витрати, змінні витрати, методика аналізу собівартості, планування витрат.

Тестові завдання:

1. **Що таке собівартість послуг підприємства готельного бізнесу?**
 - а) Вартість надання послуг, що включає лише основні витрати
 - б) Сукупність витрат, що враховуються при визначенні ціни послуг
 - в) Вартість сировини, використаної для приготування страв
 - г) Загальний дохід, отриманий від надання послуг
2. **Яка з наступних категорій витрат є змінною для ресторанного бізнесу?**
 - а) Витрати на оренду приміщень
 - б) Витрати на оплату праці адміністративного персоналу
 - в) Витрати на закупівлю продуктів харчування
 - г) Витрати на рекламу
3. **Який метод найкраще підходить для аналізу собівартості послуг готельного господарства?**
 - а) Метод маржинального аналізу
 - б) Метод коефіцієнта витрат

- в) Метод прямої калькуляції
- г) Метод порівняння з конкурентами

4. Що з наведеного є складовою планування витрат на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу?

- а) Оцінка доходів від основної діяльності
- б) Оцінка рентабельності послуг
- в) Прогнозування змін у цінах на сировину та матеріали
- г) Обчислення постійних витрат

5. Як класифікуються витрати підприємства на постійні і змінні?

- а) Згідно з їх впливом на ціноутворення
- б) Згідно з їх відношенням до обсягу виробництва
- в) Згідно з їх важливістю для бізнесу
- г) Згідно з типом послуг, що надаються

Практичні завдання:

1. Розрахуйте собівартість послуг підприємства готельного бізнесу, враховуючи постійні та змінні витрати.
2. Використовуючи методіку аналізу собівартості, визначте, які витрати підприємства ресторанного бізнесу можна оптимізувати.
3. Складіть план витрат для підприємства туристичного бізнесу, враховуючи сезонні коливання.
4. Проведіть аналіз витрат на забезпечення готельних послуг у порівнянні з іншими готелями вашого міста.
5. Використовуючи класифікацію витрат, визначте, які з них є критичними для рентабельності підприємства ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела інформації: основні [2, 7, 9], додаткові [4, 6, 10], інтернет-ресурси [1, 4, 7].

**ТЕМА 14. УПРАВЛІННЯ ПРИБУТКОМ ТА ЕФЕКТИВНІСТЮ
ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Економічна сутність та джерела формування прибутку підприємств.
2. Механізм розподілу та використання прибутку на підприємствах.
3. Методика аналізу прибутку та рентабельності підприємств.
4. Методичні підходи щодо обґрунтування планової величини прибутку підприємств.

Мета заняття: вивчення економічної сутності прибутку підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу, джерел його формування та механізму розподілу. Студенти повинні ознайомитися з методами аналізу прибутку та рентабельності, а також розглянути підходи до планування прибутку підприємств для забезпечення їх фінансової стабільності та зростання ефективності.

Основні поняття та терміни: прибуток підприємства, джерела формування прибутку, рентабельність, методика аналізу прибутку, механізм розподілу прибутку, планування прибутку.

Тестові завдання:

1. Що таке прибуток підприємства?

- а) Чистий дохід, що залишається після сплати всіх витрат*
- б) Загальний дохід, отриманий від основної діяльності*
- в) Вартість усіх наданих послуг*
- г) Вартість активів, що належать підприємству*

2. Як визначається рентабельність підприємства?

- а) Як співвідношення прибутку до загальних витрат*
- б) Як співвідношення прибутку до доходу*
- в) Як співвідношення прибутку до витрат*
- г) Як співвідношення доходу до активів*

3. Який механізм використання прибутку на підприємстві є найбільш поширеним?

- а) Розподіл на заробітну плату працівників*
- б) Розподіл на виплату дивідендів акціонерам*
- в) Інвестування в розширення підприємства*
- г) Виплата податків*

4. Який метод аналізу прибутку дозволяє оцінити його ефективність на підприємстві?

- а) Метод облікової оцінки*
- б) Метод коефіцієнтів рентабельності*
- в) Метод фінансових потоків*
- г) Метод стратегічного аналізу*

5. Яка мета планування прибутку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу?

- а) Зменшити витрати на постачання продуктів*
- б) Оптимізувати рівень доходів та витрат для досягнення фінансової стабільності*
- в) Збільшити кількість гостей в ресторані*

г) *Оцінити дохід від наданих послуг*

Практичні завдання:

1. Провести розрахунок прибутку підприємства ресторанного бізнесу за умови, що підприємство має відомі доходи та витрати.
2. Використовуючи методику аналізу рентабельності, оцінити ефективність діяльності підприємства готельного бізнесу.
3. Розробити план прибутку для готельно-ресторанного підприємства на наступний рік, враховуючи сезонні коливання.
4. Оцінити механізм розподілу прибутку на підприємстві туристичного бізнесу, зазначивши можливі резерви для підвищення прибутковості.
5. Проаналізувати фінансову стабільність підприємства, визначивши коефіцієнти ліквідності та рентабельності.

Рекомендовані джерела інформації: основні [1, 3, 4], додаткові [2, 5, 9], інтернет-ресурси [5, 6, 7].

**ТЕМА 15. ЦІНОУТВОРЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ СФЕРИ ТУРИЗМУ
ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Сутність, функції та характеристика видів цін, які застосовуються на підприємствах сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу.
2. Методи державного регулювання цін на послуги підприємств сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу.
3. Характеристика структурних елементів ціни на продукцію та послуги підприємств сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу.
4. Методи та особливості обґрунтування цін у готельному та ресторанному господарстві.

Мета заняття: вивчення сутності та функцій ціноутворення в сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Студенти повинні вивчити різні види цін, які застосовуються в цих сферах, методи державного регулювання цін, а також структуру елементів ціни на послуги і продукцію підприємств. Особливу увагу буде приділено методам обґрунтування цін та аналізу їх впливу на фінансові результати підприємств.

Основні поняття та терміни: ціноутворення, види цін, методи регулювання цін, структура ціни, цінова політика, цінова еластичність попиту.

Тестові завдання:

1. **Що є основною функцією ціноутворення на підприємствах готельного господарства?**
 - а) Регулювання попиту на послуги
 - б) Визначення максимальної рентабельності
 - в) Оцінка вартості основних фондів
 - г) Регулювання витрат на послуги

2. **Який з методів ціноутворення найбільш використовуваний у готельно-ресторанному бізнесі?**
 - а) Ціноутворення за витратами
 - б) Ціноутворення за попитом
 - в) Ціноутворення за конкурентами
 - г) Ціноутворення за ціною заміщення

3. **Що означає структура ціни на послугу?**
 - а) Співвідношення між витратами та прибутком
 - б) Розподіл ціни на різні складові (прибуток, витрати, податки)
 - в) Визначення максимального рівня цін
 - г) Оцінка витрат на рекламу

4. **Яким способом держава може регулювати ціни в готельно-ресторанному бізнесі?**
 - а) Встановлення мінімальних цін на продукти харчування
 - б) Оцінка рівня конкурентних переваг
 - в) Встановлення максимальних цін на готельні послуги
 - г) Підтримка ринкової конкуренції через обмеження цін

5. **Який з факторів впливає на зміни цін в ресторанному бізнесі?**
 - а) Порівняння з цінами конкурентів
 - б) Місце розташування ресторану
 - в) Співвідношення пропозиції і попиту на ринку
 - г) Кількість гостей, що відвідують ресторан

Практичні завдання:

1. Розрахуйте ціну на основну послугу (проживання в готелі) з урахуванням витрат і націнки для досягнення бажаного рівня рентабельності.
2. Проведіть аналіз ціни на ресторанну страву, вказавши складові витрат і процент націнки, а також можливі варіанти коригування ціни.
3. Оцініть можливість застосування державного регулювання ціни на готельні послуги в умовах постійних змін попиту.

4. Визначте основні чинники, які впливають на формування ціни на туристичні послуги в залежності від сезонності.
5. Розробіть цінову політику для нового ресторану, враховуючи різні категорії клієнтів і сезонні коливання попиту.

Рекомендовані джерела інформації: основні [3, 4, 11], додаткові [5, 8, 12], інтернет-ресурси [1, 2, 6].

ТЕМА 16. ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ ЯК ЧИННИК РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Перелік питань, що виносяться на практичне (семінарське) заняття

1. Поняття якості послуг підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
2. Характеристика чинників формування якості обслуговування на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
3. Значення сертифікації в забезпеченні якості послуг, що надаються підприємствами туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Мета заняття: ознайомлення студентів з поняттям якості послуг на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, а також з чинниками, що впливають на формування високого рівня обслуговування клієнтів. Окрім того, буде розглянуто важливість сертифікації в забезпеченні якості послуг і її роль у конкурентоспроможності підприємств.

Основні поняття та терміни: якість послуг, обслуговування клієнтів, сертифікація послуг, стандарти якості, конкурентоспроможність.

Тестові завдання:

1. **Що є основним визначенням якості послуг у готельно-ресторанному бізнесі?**
 - а) Вартість послуги
 - б) Відповідність послуги потребам клієнта
 - в) Кількість наданих послуг
 - г) Час надання послуги
2. **Який вид сертифікації забезпечує відповідність послуг міжнародним стандартам якості?**
 - а) Національна сертифікація
 - б) Міжнародна сертифікація
 - в) Сертифікація на основі відгуків клієнтів
 - г) Внутрішня сертифікація

3. **Як сертифікація допомагає підприємствам готельно-ресторанного бізнесу?**
- а) Знижує витрати на обслуговування
 - б) Забезпечує відповідність послуг стандартам якості
 - в) Дозволяє знижувати ціни на послуги
 - г) Збільшує кількість клієнтів
4. **Що є основним фактором, що впливає на задоволення клієнтів у ресторанному бізнесі?**
- а) Вартість страв
 - б) Різноманітність меню
 - в) Якість обслуговування
 - г) Час роботи ресторану
5. **Який з наступних показників є найбільш важливим для оцінки якості обслуговування на підприємствах туристичного бізнесу?**
- а) Частота оновлення послуг
 - б) Час надання послуг
 - в) Досвід співробітників
 - г) Відповідність послуг запитам туристів

Практичні завдання:

1. Розробіть критерії оцінки якості обслуговування клієнтів для готелю. Визначте, які параметри повинні бути враховані для поліпшення рівня обслуговування.
2. Створіть пропозицію щодо запровадження сертифікації для ресторану, щоб відповідати міжнародним стандартам якості.
3. Оцініть вплив кваліфікації персоналу на загальну якість обслуговування в туристичному агентстві.
4. Проведіть аналіз чинників, що впливають на задоволення клієнтів в ресторанному бізнесі.
5. Розробіть план заходів щодо підвищення якості обслуговування на підприємстві туристичного бізнесу.

Рекомендовані джерела інформації: основні [4, 7, 8], додаткові [6, 9, 11], інтернет-ресурси [2, 3, 7].

3. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ КУРСУ

Результати самостійної роботи студентів перевіряються контролем поточних (рубіжних) знань через опитування на семінарських та практичних заняттях, а також тестуванням з урахуванням відвідування студентом лекцій та наявності конспекту лекційного матеріалу.

Самостійна робота студентів проводиться за такими формами:

№ з/п	Види робіт	Форми контролю
1	Опрацювання лекційного матеріалу, нових літературних джерел з метою поглиблення розглянутих проблем, закріплення та поглиблення одержаних на лекціях знань	Переказ лекційного матеріалу
2	Підготовка питань, що виносяться на самостійне (індивідуальне) вивчення	Поточний контроль, експрес контроль, тестування, заслуховування повідомлень студента з довідковою інформацією

4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Організація навчання з дисципліни «Економіка туризму та готельно-ресторанного бізнесу» забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм навчання:

- лекції;
- семінари;
- самостійна аудиторна робота студентів;
- самостійна позааудиторна робота студентів;
- консультації.

За характером логіки пізнання використовується аналітичний метод (передбачає мисленнєвий або практичний розклад цілого на частини з метою вивчення їх суттєвих ознак); індуктивний метод (шлях вивчення предметів, явищ від одиничного до загального), дедуктивний метод (вивчення навчального матеріалу від загального до окремого, одиничного), традиційний метод (висновки від одиничного до одиничного, від загального до загального).

За рівнем самостійної розумової діяльності використовуються проблемний метод, що передбачає створення проблемної ситуації, виділення проблемного завдання, частково-пошуковий метод (пошук шляхів, прийомів і засобів розв'язання пізнавального завдання), дослідницький метод (спрямований на самостійне розв'язання пізнавального завдання з використанням різноманітних інформаційних джерел).

Лекція традиційно посідає одне з найбільш важливих місць у навчальному процесі.

Лекція – це основна форма проведення навчальних занять, призначена для засвоєння теоретичного матеріалу. Лекція є елементом курсу лекцій, який охоплює основний теоретичний матеріал тем навчальної дисципліни.

Семінарське заняття – форма навчального заняття, на якому організуються дискусії навколо визначених тем навчальною програмою, до яких студенти готують тези виступів, в тому числі на підставі індивідуально виконаних завдань. На кожному семінарському занятті оцінюються підготовлені студентами виступи, активність у дискусії, уміння формулювати і відстоювати свою позицію тощо. Отримані студентом оцінки за окремі семінарські заняття враховуються при виставленні підсумкової оцінки з даної навчальної дисципліни.

Самостійна та індивідуальна робота студента (СРС) є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять, і є невід'ємною складовою процесу вивчення даної дисципліни. Її зміст визначається робочою навчальною програмою, методичними матеріалами, завданнями та вказівками викладача.

Зміст СРС з дисципліни складається з таких видів роботи:

- підготовка до аудиторних занять (лекцій, семінарських);
- самостійне опрацювання окремих тем навчальної дисципліни згідно з навчально-тематичним планом;
- анотування рекомендованої літератури;
- формулювання висновків;
- відповіді на запитання і самостійне формулювання запитань до навчальної теми;
- створення презентації.

5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Підсумковий модульний контроль. Важливим етапом навчального процесу, що має на меті перевірку знань, виявлення умінь застосовувати отримані знання відносно практичних завдань є семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену. Підготовка до підсумкового контролю – форма активізації та систематизації отриманих знань, їхнього поглиблення та контролю.

Модульний контроль - є показником вивчення окремих тем, дає можливість перевірити засвоєння отриманих знань через більш довготривалий період і охоплює теми змістовного модулю дисципліни. Здійснюється оцінка теоретичних знань та практичних навичок, яких набули студенти після опанування змістового модулю.

Відповідно, протягом семестру передбачено 2 модульні контрольні роботи, які проводяться на семінарських заняттях.

Поточний контроль навчальних досягнень здійснюється протягом семестру на лекційних та семінарських заняттях.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських занять і поєднує в собі два напрями:

- опитування лекційного матеріалу, що є обов'язковим для вивчення студентами,

- перевірка самостійної та індивідуальної роботи студента.

Зважаючи на це, використовуються такі форми поточного опитування:

- переказ лекційного матеріалу;

- експрес контроль;

- заслуховування повідомлень студента з довідковою інформацією;

- заслуховування інформації про науково-дослідницьку роботу;

- захист НДРС.

При контролі виконання завдань, які винесені для самостійного, індивідуального опрацювання, оцінці підлягають:

- самостійне опрацювання питань;

- написання індивідуальних завдань;

- аналіз нормативних документів органів державної влади в галузі туризму.

Критеріями оцінки для усних відповідей є: повнота розкриття питання; логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність; використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, уміння робити порівняння, висновки та ін.

Критеріями оцінки для виконання письмових завдань є: повнота розкриття питання; цілісність, системність, логічність, уміння формулювати висновки; акуратність оформлення письмової роботи та ін.

Підсумковий (семестровий) контроль проводиться у формі екзамену та оцінюється за п'ятибальною системою.

Першим етапом підсумкового семестрового оцінювання дисциплін, формою семестрового контролю для яких виступає екзамен, є визначення поточної

успішності, що доводиться до відома здобувачів на останньому занятті і заноситься у журнал обліку роботи викладача та журнал обліку роботи академічної групи.

Семестровий екзамен з навчальної дисципліни проводиться за традиційною схемою, оцінюється за національною шкалою (ваговий коефіцієнт – 0,4 прийнятий для денної форми навчання та 1,0 – для заочної форми навчання). Кожен студент, незалежно від поточної успішності, має його скласти. Складений екзамен з оцінкою “незадовільно” не зараховується і до суми балів поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної дисципліни студент складає екзамен повторно, при цьому результати поточної успішності зберігаються.

Структура проведення семестрового контролю доводиться до відома здобувачів на першому занятті.

Розподіл вагових коефіцієнтів оцінювання навчальної дисципліни «Економіка туризму та готельно-ресторанного бізнесу»

АУДИТОРНА РОБОТА			
Поточна успішність			Семестровий контроль
Лекційні, семінарські (практичні) заняття	Контрольний захід (контрольна робота, тестування, колоквіум тощо)	САМОСТІЙНА РОБОТА (в т.ч. ІРС)	Екзамен
Т1, Т2, Т3, Т4, Т5, Т6, Т7,..... Т16	Т1-Т16		
Середнє арифметичне оцінок за національною шкалою	оцінка за національною шкалою	оцінка за національною шкалою/ середнє арифметичне оцінок за національною шкалою	оцінка за національною шкалою
$k_1=0,3$	$k_2=0,2$	$k_3=0,1$	$k_3=0,4$

$$\sum_{i=1}^n k_i=1$$

Критерії оцінювання за видами завдань

Тестові завдання

Оцінка “**відмінно**” ставиться студенту, який надав понад 90% правильних відповідей на тестові завдання.

Оцінка “**добре**” ставиться студенту, якщо він надав 70-89% правильних відповідей на тестові завдання.

Оцінка “**задовільно**” ставиться студенту за правильне виконання 50 - 69% тестових завдань.

Оцінка “**незадовільно**” ставиться студенту, якщо тестові завдання виконано правильно менш, ніж на 50%.

Теоретичні питання, доповіді

Оцінка “**відмінно**” ставиться студенту, якщо він виявив всебічні і глибокі знання з підготовленого матеріалу з дисципліни, засвоїв основну і ознайомився з

додатковою літературою, дає повні, обґрунтовані, теоретично вірні відповіді на всі питання передбачені завданням; демонструє знання і розуміння основних категорій і понять; наводить вдалі приклади, може зробити узагальнення і висновки.

Оцінка **“добре”** ставиться студенту, якщо він виявив повне знання підготовленого матеріалу; засвоїв основну та додаткову літературу, виявив системний характер знань з дисципліни і здатний до самостійного їх поповнення, але ним допущені незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, наведенні прикладів.

Оцінка **“задовільно”** ставиться студенту, якщо він виявив знання основного програмного матеріалу, дає поверхові, неточні відповіді на питання, припускається помилок у наведенні прикладів. Студент слабо володіє спеціальною термінологією, не зовсім розуміє значення і сутність основних категорій поставленого завдання.

Оцінка **“незадовільно”** ставиться студенту, якщо він дає неправильні відповіді на всі запитання передбачені завданням, у наведенні прикладів, не знайомий з основною літературою; не розуміє сутності основних категорій досліджуваного питання.

Практичні завдання

«Відмінно» — заслуговує студент, який практичне (ситуаційне) завдання виконав правильно, відповідь обґрунтована, висновки й пропозиції аргументовані й оформлені належним чином; дає правильні відповіді на додаткові запитання викладача.

«Добре» — заслуговує студент, що практичне завдання виконав правильно, але допущені окремі неточності; дає правильні відповіді на додаткові запитання.

«Задовільно» — заслуговує студент, що практичне завдання виконав без достатнього розуміння теоретичного матеріалу, з помилками.

«Незадовільно» — коли студент практичне завдання не виконав; не дає правильної відповіді на додатково поставлені запитання.

6. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ ТА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

1. Предмет курсу, мета та завдання, зв'язок з іншими дисциплінами.
2. Логіка викладання курсу, його методичне забезпечення, види занять та форми контролю знань.
3. Історичні передумови виникнення готельного та ресторанного бізнесу.
4. Сучасні тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні.
5. Сутність, специфіка готельних послуг та функції готельного господарства.
6. Особливості та функції ресторанного господарства.
7. Суб'єкти та об'єкти туристичної діяльності.
8. Туристичний продукт, його характеристики.
9. Особливості туристичних послуг, їх види.
10. Поняття сегментації туристського ринку.
11. Типи попиту на туристичні послуги.
12. Чинники, що впливають на рівень попиту у туризмі.
13. Основні елементи та детермінанти туристичної пропозиції.
14. Підприємства готельно-ресторанного та туристичного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг.
15. Особливості конкуренції в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.
16. Принципи та методи оцінки конкурентоспроможності підприємств.
17. Характеристика форми та методів державного регулювання діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного господарства.
18. Види сучасних засобів розміщення.
19. Поняття та характеристика матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного та туристичного господарства.
20. Показники стану та руху основних фондів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
21. Особливості оцінки ефективності використання основних фондів.
22. Особливості процесу відтворення основних засобів.
23. Сутність та склад фінансових ресурсів підприємств.
24. Класифікація та особливості джерел формування фінансових ресурсів і порядку їх формування.
25. Система показників ефективності використання фінансових ресурсів підприємств.
26. Сутність, склад та структура оборотних фондів підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу.
27. Характеристика процесу обігу оборотних фондів підприємства.
28. Обігові кошти підприємства і оборотні фонди, їх взаємозв'язок і взаємообумовленість.
29. Система показників ефективності використання оборотних коштів.
30. Трудові ресурси підприємств та їх характеристика.
31. Методичний інструментарій оцінки ефективності і продуктивності праці.
32. Механізм регулювання оплати праці працівників.

33. Характеристика основних напрямків підвищення ефективності використання трудових ресурсів.
34. Особливості матеріального стимулювання праці та управління трудовими ресурсами.
35. Сутність та склад фінансових ресурсів підприємства.
36. Класифікація та особливості джерел формування фінансових ресурсів і порядку їх формування.
37. Система показників ефективності використання фінансових ресурсів підприємства.
38. Економічна сутність та структура товарообороту підприємства.
39. Особливості визначення порогу рентабельності на підприємствах.
40. Характеристика чинників впливу на товарооборот підприємства.
41. Планування виробничої програми та товарообороту підприємства.
42. Характеристика та призначення плану постачання сировини та товарів для підприємств.
43. Аналіз запасів та товарооборотності на підприємствах.
44. Нормування та планування товарних запасів.
45. Продуктовий баланс підприємств ресторанного бізнесу та його призначення.
46. Сутність експлуатаційної програми, склад та структура показників.
47. Характеристика чинників впливу на показники експлуатаційної програми підприємств.
48. Етапи процесу планування експлуатаційної програми підприємства.
49. Економічна сутність та джерела утворення доходів на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
50. Методика аналізу доходів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
51. Характеристика процесу планування доходів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
52. Резерви підвищення розміру доходів підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
53. Собівартість послуг підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
54. Класифікація витрат підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
55. Методичні підходи щодо аналізу собівартості послуг готельного господарства, витрат виробництва та обігу підприємств ресторанного бізнесу.
56. Планування витрат на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
57. Економічна сутність та джерела формування прибутку підприємств.
58. Механізм розподілу та використання прибутку на підприємствах.
59. Методика аналізу прибутку та рентабельності підприємств.
60. Методичні підходи щодо обґрунтування планової величини прибутку підприємств.

61. Сутність, функції та характеристика видів цін, які застосовуються на підприємствах готельного господарства та ресторанного бізнесу.
62. Методи державного регулювання цін на послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.
63. Характеристика структурних елементів ціни на продукцію та послуги підприємств готельно-ресторанного господарства.
64. Методи та особливості обґрунтування цін у готельному та ресторанному господарстві.
65. Поняття якості послуг підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
66. Характеристика чинників формування якості обслуговування на підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
67. Значення сертифікації в забезпеченні якості послуг, що надаються підприємствами туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

7. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

Базова

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>.
2. Басюк, Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. Посібник. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.
3. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник. Київ: Ліра-К, 2019. 484 с.
4. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О.М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
5. Дутчак С.В. Управління регіональним розвитком туризму: навч. посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2011. 175 с.
6. Кіптенко В.К. Менеджмент туризму: підручник. К.: Знання, 2010. 502 с.
7. Круль, Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль К.: ЦУЛ, 2011. 368 с.
8. Макогон З.Я. Міжнародний туризм: навч. посіб.; Центр. спілка спожив. тв України, Львів. торг.-екон. ун-т. Львів: Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2018. 395 с.
9. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. / М.П.Мальська, І.Г.Пандяк. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 472 с.
10. Роглев, Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглев. К.: Кондор, 2005. 408 с.
11. Скрипко Т.О. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: навч. посібник; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. 299 с.
12. Ткаченко Т.І., Мельник С.В., Новак М.В. Управління якістю готельних послуг: монографія. К.: КНТЕУ, 2016. 234 с.

Допоміжна

1. Асауленко Н.В. Особливості інноваційного процесу на підприємствах індустрії гостинності. Економіка харчової промисловості. 2020. Т. 12, вип. 3. С. 81–87.
2. Бриль К.Г. Вдосконалення організаційно-економічного механізму управління туристичними центрами в сучасних умовах. Економіка та держава. 2015. № 6. С. 72–75.
3. Давидова О.Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика: монографія; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 447 с.
4. Захарова Т.В. Напрями розвитку туристичного бізнесу України. Економіка та суспільство. 2023. Вип. 49. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-49-6>.

5. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія / за заг. ред. д-ра іст. наук, проф. Г.М. Чепурди; Черкаський державний технологічний університет. Черкаси: Новий курс, 2020. 119 с.
6. Камушков О.С. Інновації світового готельного господарства. Причорноморські економічні студії. 2019. Вип. 48 (2). С. 52–55.
7. Кузнецова Н.М., Нездоймінов С.Г. Регіональний вимір розвитку туристичного та готельного бізнесу: монографія. Одеса: Астропринт, 2010. 256 с.
8. Моца А.А., Шевчук С.М., Серета Н.М. Перспективи післявоєнного відновлення сфери туризму в Україні. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 41. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/moca.htm.
9. Опанасюк Н.А. Охріменко А.Г. Державне регулювання туризму в Україні: правові форми, засоби та моделі. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Луцьк, 2018. 312 с.
10. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. № 168-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80>.
11. Шацька З.Я., Шевель А.А. Організація роботи підприємств готельної сфери. Ефективна економіка. 2020. № 10. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10_2020/53.pdf
12. Шелеметьєва Т.В. Теоретичні та прикладні аспекти управління розвитком туризму в Україні: монографія. Запоріжжя: Класичний приватний університет, 2019. 356 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Асоціації малих готелів та апартаментів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.smallhotels.com.ua>.
2. Офіційний сайт Верховної ради України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rada.gov.ua/>
3. Офіційний сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.wttc.org/>
4. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/>
5. Офіційний сайт Державного агентства України з туризму та курортів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua>.
6. Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
7. Офіційний сайт Туристичної асоціації України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tau.org.ua/>

Навчально-методичне видання

Бошота Н.В.

ЕКОНОМІКА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Методичні рекомендації

Віддруковано у редакційно-видавничому відділі МДУ
89600 м. Мукачево
вул. Ужгородська, 26
Тел. 2-11-09

*Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до державного реєстру
виконавців, виготовлювачів і розповсюджувачів видавничої продукції
Серія ДК № 6984 від 20.11.2019*



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>