

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

## **МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

**до практичних занять**

з дисципліни «Економіка готелів та ресторанів»  
для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг  
всіх форм навчання

Затверджено  
редакційно-видавничою  
радою університету,  
протокол № 1 від 19.02.2026 р.

Харків  
НТУ «ХП»  
2026

Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Економіка готелів та ресторанів» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг всіх форм навчання / уклад.: Н.В. Якименко-Терещенко, Н.М. Побережна. – Харків : НТУ «ХП», 2026. – 65 с.

Укладачі: Н.В. Якименко-Терещенко  
Н.М. Побережна

Рецензент О.О. Носирєв

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

## ЗМІСТ

Вступ	4
Тема 1. Суб'єкти готельного і ресторанного бізнесу в системі ринкових відносин	6
Тема 2. Економічні засади функціонування підприємств готельного бізнесу	10
Тема 3. Економічні засади функціонування підприємств ресторанного бізнесу	15
Тема 4. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства	18
Тема 5. Виробнича програма і товарооборот ресторану	25
Тема 6. Необоротні активи готелів і ресторанів	29
Тема 7. Оборотні активи готелів і ресторанів	36
Тема 8. Трудові ресурси готелів і ресторанів	40
Тема 9. Поточні витрати та собівартість продукції	43
Тема 10. Доходи та цінова політика готелів і ресторанів	46
Тема 11. Фінансові результати діяльності	50
Тема 12. Фінансові ресурси підприємства. Фінансово-майновий стан готелів і ресторанів та методи його оцінювання	53
Тема 13. Ефективність діяльності готелів і ресторанів	60
Критерії оцінювання знань на практичних заняттях	63
Список рекомендованих джерел	64

## ВСТУП

Суб'єкти готельного і ресторанного бізнесу є важливою складовою сфери послуг, яка сьогодні динамічне розвивається, посилює свою роль і значення у виробництві валового внутрішнього продукту країни. Отже, розуміння сутності економічних явищ, процесів та закономірностей виключно важливо для покращення результатів діяльності та довгострокового розвитку як всієї галузі, так й окремих її суб'єктів. За таких умов важливого значення набуває підготовка фахівців із сучасним економічним мисленням, комплексним розумінням проблем економічної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Навчальна дисципліна «Економіка готелів та ресторанів» має на меті формування у студентів сучасного економічного мислення, комплексного розуміння проблем господарсько-фінансової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та опанування навичками їх практичного розв'язання.

За результатами вивчення дисципліни студент має:

- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;
- розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності ;
- аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
- розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

В процесі вивчення дисципліни значну роль відіграють практичні заняття, які є активною формою аудиторної роботи студентів. Метою практичних занять

є закріплення студентами знань, одержаних на лекційних заняттях, в процесі самостійної роботи і придбання практичних навичок вирішування конкретних завдань.

Система контролю якості навчання студентів включає поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль проводиться на практичних заняттях для виявлення рівня знань студентів за окремо взятий період часу. Підсумковий контроль здійснюється наприкінці семестру.

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 1

**Тема: Суб'єкти готельного і ресторанного бізнесу в системі ринкових відносин**

**Мета** – засвоєння теоретичних знань про суб'єкт бізнесу, його зовнішнє оточення, види та об'єднання суб'єктів бізнесу, особливості суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

### Завдання 1

На підставі ситуаційної задачі визначити елементи зовнішнього середовища підприємства та надати їх опис.

#### Ситуаційна задача

Готельний комплекс «Гостинний двір» розташований у центрі міста Харкова за адресою: вул. Римарська, 28. Центр є одним з розвинених районів міста, з багатою історією та культурними традиціями, з великою мережею підприємств торгівлі, побутового обслуговування населення. Збережені пам'ятники історії та культури в поєднанні з монументальними будовами післявоєнних років і сучасними будівлями останнього часу надають особливого своєрідного вигляду району розташування готельного комплексу.

Умови розміщення: у гостей готелю є багатий вибір місць, де вони можуть скуштувати смачні страви української та європейської кухні; відпочити в затишній і теплій атмосфері двокімнатних люксів, напівлюксів, одномісних, двомісних та тримісних номерів. У номерах є телефон, балкон, суміщений санвузол з ванною або душем, деякі номери оснащені телевізором і холодильником. Є номери туристичного класу зі зручностями на блок. Ресторани готелю славляться чудовою кухнею і високим рівнем обслуговування. Кожен відвідувач готелю також може відпочити і підтримати форму в спортивно-оздоровчому центрі. Відвідування тренажерного залу, фінської сауни, солярію, і масажного кабінету залишає незабутні враження у кожного відвідувача.

Відмінний сервіс, надійна служба безпеки і прийнятні ціни роблять перебування в готельному комплексі максимально приємним. У готелі проводиться система розрахунку за кредитними картками *VISA, Master Card, American Express, Diners Club*.

На території готелю є під охороною безкоштовна автостоянка.

Основною діяльністю готелю є надання основних і додаткових послуг. Основні готельні послуги підприємства полягають у наданні місць тимчасового проживання, як для українських громадян-відряджених, що прибувають в місто бізнесменів, політиків, діячів культури, так і для іноземних туристів.

До послуг відпочиваючих тренажерний зал, солярій, більярд, салон краси, сауна, камера схову. Послуги харчування надають 2 ресторани, бар, буфет. Додаткові послуги: баня-сауна, більярд, перукарня, солярій, настільний теніс.

Діти до 16 років в номері з батьками проживають безкоштовно. У вартість входить ПДВ, сніданок – шведський стіл (буфет).

Для підвищення відсотка завантаження готелю проводиться політика стимулювання продажів номерів компаніям, туристичним агентствам, авіакомпаніям. При груповому бронюванні номерів надаються диференційовані знижки на проживання, харчування, розваги.

Готель надає безкоштовний шаттл (маршрутне таксі) до/з центру міста. Також готель надає послуги таксі та прокат автомобіля без водія.

Щорічно в готелі зупиняється 30–40 тисяч осіб. З них 2,5 тисячі осіб припадає на іноземних гостей. Основними споживачами послуг готельного комплексу є бізнесмени, транзитники, відряджені. На їх частку припадає близько 70 % всіх проживаючих.

За висновками оцінної фірми «Спектр», яка проводила оцінку конкурентоспроможності готелів міста, готельний комплекс займає 7 місце. Враховуючи загальну кількість готелів у місті, це добрий показник конкурентоспроможності.

### **Методичні рекомендації до виконання завдання 1**

При виконанні завдання слід враховувати, що зовнішнє середовище підприємства поділяється на макро- та мікросередовище. Макросередовище включає наступні елементи: економічні, політико-правові, технологічні, міжнародні, соціально-культурні, географічні та демографічні чинники. Мікросередовище включає такі елементи: споживачі, конкуренти, постачальники, посередники, контактні аудиторії.

Для надання повної характеристики елементів зовнішнього середовища врахувати сучасну економічну ситуацію у місті та країні.

### **Завдання 2**

Наведіть тлумачення кожного поняття, вказаного в таблиці 1.1. Визначте які із наведених понять характеризують об'єднання підприємств, а які автономні підприємства.

### **Методичні рекомендації до виконання завдання 2**

При заповненні таблиці 1.1 слід поділити наведені поняття на дві групи:

- поняття, що характеризують автономні підприємства;
- поняття, що характеризують об'єднання підприємств.

Після упорядкування понять в таблиці навести визначення кожного з них.

### **Завдання 3**

Оцініть та назвіть які із властивих ресторанному господарству функцій є переважаючими у кожному із вказаних підприємств: кондитерський цех, магазин кулінарії, фабрика з виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, пивний бар, рибний ресторан, підприємство швидкого обслуговування, буфет при готелю.

### **Методичні рекомендації до виконання завдання 3**

Відповідь подати у вигляді таблиці 1.2.

Таблиця 1.1 – Організаційно-правові форми господарювання

№	Поняття	Тлумачення поняття
1	Унітарне підприємство	
2	Корпорація	
3	Концерн	
4	Трест	
5	Мале підприємство	
6	Акціонерне товариство	
7	Велике підприємство	
8	Корпоративне підприємство	
9	Командитне товариство	
10	Консорціум	
11	Синдикат	
12	Холдинг	
13	Товариство з обмеженою відповідальністю	
14	Повне товариство	
15	Асоціація	

Таблиця 1.2 – Основні функції суб'єктів ресторанного господарства

№	Суб'єкти ресторанного господарства	Основні функції	Зміст функцій
1	Кондитерський цех		
2	Магазин кулінарії		
3	Фабрика з виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності		
4	Пивний бар		
5	Рибний ресторан		
6	Підприємство швидкого обслуговування		
7	Буфет при готелю		

**Тестові завдання:**

1. Що не є обов'язковою ознакою підприємства відповідно до господарського законодавства України?

- а) ведення господарської діяльності;
- б) метою діяльності є отримання прибутку;
- в) самостійність;
- г) наявність прав юридичної особи.

2. Що являє собою підприємство?

- а) будь-який суб'єкт ринкових відносин, що займається комерційною діяльністю;

- б) цілісний майновий комплекс, що має здатність самостійно виробляти продукцію, надавати послуги тощо;
- в) самостійний суб'єкт господарювання, створений для задоволення суспільних та особистих потреб шляхом систематичного здійснення різних видів господарської діяльності;
- г) господарський проект, що реалізується одним або декількома підприємцями.

### 3. Що не є характерним для підприємства?

- а) наявність у складі підприємства інших юридичних осіб;
- б) територіальна диверсифікація господарської діяльності підприємства;
- в) здійснення підприємницької діяльності одночасно на декількох ринках;
- г) наявність у підприємства відокремлених структурних підрозділів.

### 4. Що не є ознакою підприємства як юридичної особи?

- а) відокремлене майно;
- б) рахунки в установах банку;
- в) ідентифікаційний код;
- г) прибутковість діяльності.

### 5. Що являє собою підприємство як об'єкт ринкових відносин?

- а) суб'єкт господарювання, що вступає у взаємодію з іншими підприємствами-контрагентами;
- б) інвестор на ринку нерухомості;
- в) об'єкт купівлі-продажу, інших цивільно-правових угод як певний вид майна власника;
- г) фінансовий посередник при здійсненні емісійних операцій.

### 6. Економічна самостійність підприємства означає:

- а) характеристику підприємства як об'єкту ринку;
- б) право без обмежень і незалежно обирати види та сфери діяльності, визначати їх перспективи, приймати рішення і обирати засоби їх реалізації, залучати різноманітні ресурси, встановлювати канали і методи збуту продукції та ціни, вільно розпоряджатися прибутком, що залишається у підприємства після сплати податків;
- в) право вибору і прийняття рішень: що саме, скільки, коли виробляти, за якою ціною і у яких обсягах продавати продукцію;
- г) право вибору і прийняття рішень як і де, скільки, за якою ціною й іншими умовами закуповувати необхідні для господарювання ресурси, звичайно в межах наявних коштів.

### 7. Економічний суверенітет підприємства як виробника означає:

- а) характеристику підприємства як об'єкту ринку;
- б) право без обмежень і незалежно обирати види та сфери діяльності, визначати їх перспективи, приймати рішення і обирати засоби їх реалізації, залучати різноманітні ресурси, встановлювати канали і методи збуту продукції та ціни, вільно розпоряджатися прибутком, що залишається у підприємства після сплати податків;
- в) право вибору і прийняття рішень: що саме, скільки, коли виробляти, за якою ціною і у яких обсягах продавати продукцію;
- г) право вибору і прийняття рішень як і де, скільки, за якою ціною й іншими

умовами за купувати необхідні для господарювання ресурси, звичайно в межах наявних коштів.

8. Економічний суверенітет підприємства як споживача означає:

- а) характеристику підприємства як об'єкту ринку;
- б) право без обмежень і незалежно обирати види та сфери діяльності, визначати їх перспективи, приймати рішення і обирати засоби їх реалізації, залучати різноманітні ресурси, встановлювати канали і методи збуту продукції та ціни, вільно розпоряджатися прибутком, що залишається у підприємства після сплати податків;
- в) право вибору і прийняття рішень: що саме, скільки, коли виробляти, за якою ціною і у яких обсягах продавати продукцію;
- г) право вибору і прийняття рішень як і де, скільки, за якою ціною й іншими умовами за купувати необхідні для господарювання ресурси, звичайно в межах наявних коштів.

9. Як прийнято визначати ситуацію, коли фінансування розвитку підприємства здійснюється виключно за рахунок його власних фінансових ресурсів?

- а) самофінансування підприємства;
- б) економічний суверенітет;
- в) самоокупність підприємства;
- г) фінансова незалежність.

10. Яким терміном визначається ситуація, коли підприємство спроможне повністю покривати поточні витрати за рахунок доходів, які воно одержує?

- а) самоокупність підприємства;
- б) економічний суверенітет;
- в) фінансова незалежність;
- г) самофінансування підприємства.

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 2

**Тема: Економічні засади функціонування підприємств готельного бізнесу**

**Мета** – закріплення теоретичних знань про особливості діяльності закладів готельного бізнесу, сутність, принципи, види та методи планування їх діяльності, а також набуття практичних навичок щодо розрахунку економічних показників діяльності готельних підприємств.

### Завдання 1

Надати прогноз обсягу реалізації послуг готельно-ресторанного комплексу, маючи наступні дані за минулі періоди:

- 1-й рік – 806 ум. од.;
- 2-й рік – 754 ум. од.;
- 3-й рік – 795 ум. од.;
- 4-й рік – 705 ум. од.;
- 5-й рік – 764 ум. од.

Для надання прогнозу застосувати метод найменших квадратів. Вказати до якої групи методів планування належить вказаний метод.

### Методичні рекомендації до виконання завдання 1

Мета застосування методу найменших квадратів полягає у прогнозуванні рівня обсягу реалізації послуг в наступному за останнім звітним періодом року. Для цього здійснюється екстраполяція за даними останніх 5 років. При вирішенні завдання рекомендується здійснити екстраполяцію по рівнянню прямої (2.1):

$$Y(x) = a_0 + a_1 \times x, \quad (2.1)$$

де  $Y(x)$  – функція (обсяг реалізації послуг);

$a_0, a_1$  – вільні члени рівняння;

$x$  – аргумент функції (роки аналізованого періоду).

Для розрахунку вільних членів рівняння необхідно вирішити наступну систему рівнянь (2.2):

$$\begin{cases} a_0 \times \sum x + a_1 \times \sum x^2 = \sum (x \times Y) \\ n \times a_0 + a_1 \times \sum x = \sum Y \end{cases} \quad (2.2)$$

де  $n$  – кількість років аналізованого періоду.

Необхідні для розрахунків дані представити у вигляді таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Дані для визначення тенденції зміни обсягу реалізації послуг готельно-ресторанного комплексу

№	$x$	$Y(x)$	$x^2$	$x \times Y$
1	1			
2	2			
3	3			
4	4	...	...	...
5	5			
6	$\sum x$	$\sum Y$	$\sum x^2$	$\sum (x \times Y)$

Підставивши у рівняння системи (2.2) числові значення таблиці 2.1 визначають вільні члени рівняння. Розраховане рівняння прямої (2.1) використовують для прогнозування обсягу реалізації послуг у майбутньому періоді. Для цього у рівнянні регресії аргументові  $x$  привласнюється значення 6.

Отримані результати представити графічно. На графіку слід відобразити динаміку зміни фактичного обсягу реалізації послуг (вихідні данні), а також визначене рівняння регресії та значення обсягу реалізації послуг на перспективний період.

### **Завдання 2**

Надати прогноз обсягу реалізації послуг готельно-ресторанного комплексу, маючи наступні дані за минулі періоди:

1-й рік – 806 ум. од.;

2-й рік – 754 ум. од.;

3-й рік – 795 ум. од.;

4-й рік – 705 ум. од.;

5-й рік – 764 ум. од.

Для надання прогнозу застосувати метод середніх темпів зростання. Вказати до якої групи методів планування належить вказаний метод.

### **Методичні рекомендації до виконання завдання 2**

Метод середніх темпів зростання лежить в основі визначення економічного тренду, суть якого полягає у визначенні довготривалої динаміки економічного розвитку, тому що протягом тривалого періоду, як правило, відбувається зміни економічного розвитку, наприклад, спад змінюється зростанням і навпаки.

Економічний тренд математично виражається через середньорічні темпи зростання на основі середньгеометричної за формулою (2.3):

$$\bar{T}_p = \sqrt[n]{T_{p1} \times T_{p2} \times \dots \times T_{pn}}, \quad (2.3)$$

де  $\bar{T}_p$  – середньорічні темпи зростання, %;

$T_{p1}, T_{pn}$  – річні темпи зростання, відповідно, у 1-у .....  $n$ -у році.

Річні темпи зростання визначаються за формулою (2.4):

$$T_{pi} = (P'_i / P_i) \times 100, \%, \quad (2.4)$$

де  $P'_i, P_i$  – відповідно, звітне та планове значення обсягу реалізації послуг в  $i$ -ому році аналізованого періоду, ум. од.

Для визначення прогнозного значення обсягу реалізації послуг необхідно фактичне значення останнього року аналізованого періоду (5-й рік) скоригувати на визначений середньорічний темп зростання.

### **Завдання 3**

Категорія «готельний продукт» охоплює декілька рівнів: розширений продукт, родовий продукт, окремі послуги, очікуваний продукт, готель як комплекс послуг, потенційний продукт (рівні наведені в довільному порядку).

Необхідно систематизувати їх з позицій суб'єкту готельного бізнесу та з позицій очікувань клієнтів, пояснити сутність кожного рівня.

### Методичні рекомендації до виконання завдання 3

Результати виконання завдання доцільно подати у вигляді таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Рівні категорії «готельний продукт»

№	Рівні готельного продукту	Сутність рівня
з позиції суб'єкту готельного бізнесу		
з позиції очікувань клієнтів		

#### Тестові завдання:

1. Який поділ готелів залежно від мети перебування?

- а) міські, гірські, сільські;
- б) для групових туристів, для індивідуальних туристів;
- в) спортивні, для ділових зустрічей, курортні, курортно-лікувальні;
- г) сімейні, тимчасового проживання.

2. Які показники характеризують величину, структуру та динаміку доходів готельного бізнесу?

- а) чисельність, продуктивність праці, кількість персоналу на одного клієнта;
- б) середньодобовий тариф номера, середній добовий тариф по галузі, рівень цін в порівнянні з конкурентами;
- в) виторг від реалізації номерного фонду, обсяг продажу додаткових послуг;
- г) усі відповіді правильні.

3. Показники, що характеризують ділову активність підприємств готельного бізнесу?

- а) середній коефіцієнт завантаженості готелю, середня кількість реалізованих за добу номерів, середній добовий тариф проживання, середній коефіцієнт завантаження койко-місць;
- б) середня собівартість різних видів послуг з номера за добу; середня заробітна плата персоналу, співвідношення постійних та змінних витрат; загальна собівартість;
- в) одиничні та групові показники конкурентоспроможності, інтегральний показник конкурентоспроможності;
- г) капіталовіддача, ЕВІТ, ROI, ROE.

4. Показник, який показує частку номерів, які зайняті більш ніж однією особою, має назву:

- а) коефіцієнт завантаження готелю;
- б) середня кількість клієнтів в розрахунку на один проданий номер;
- в) середня ціна готельного номера;
- г) рівень подвійного завантаження готелю.

5. Що є предметом планування діяльності підприємства (виберіть найбільш повну відповідь)?

- а) довгострокові цілі діяльності підприємства;
- б) завдання, що забезпечують досягнення цільових характеристик діяльності підприємства у плановому періоді;
- в) тактичні цілі діяльності підприємства;
- г) ресурсне забезпечення діяльності підприємства.

6. Яку назву має показник, що відбиває дохід від реалізації номерного фонду на одного клієнта?

- а) показник ефективності роботи персоналу готелю;
- б) доходна ставка на одного клієнта;
- в) середня кількість клієнтів в розрахунку на один проданий номер;
- г) коефіцієнт завантаження готелю.

7. Показник валового операційного прибутку з одного номеру забезпечує можливість:

- а) організації контролю за витратами;
- б) управління збалансованістю прибутків та збитків готельного підприємства;
- в) організації системи моніторингу за виконанням цільових орієнтирів;
- г) всі відповіді вірні.

8. Чинники й умови, що перебувають поза підприємством та існують незалежно від нього, але впливають або можуть впливати на його функціонування, це ...?

- а) зовнішнє середовище підприємства;
- б) внутрішнє середовище підприємства;
- в) середовище безпосереднього впливу;
- г) немає вірної відповіді.

9. Сертифікацією називають процедури, що мають на меті:

- а) підтвердити відповідність якості послуг стандарту;
- б) отримати дозвіл на здійснення певного виду діяльності;
- в) зареєструвати готель як юридичну особу – суб'єкт підприємництва;
- г) надати можливість зміни планів у зв'язку із виникненням непередбачуваних обставин.

10. Готель-люкс - це:

- а) готельне підприємство, що складається з декількох квартир;
- б) невеликий готель, розташований безпосередньо на березі озера;
- в) мале або середнє готельне підприємство, розташоване в центрі міста, орієнтоване на забезпеченого клієнта;
- г) готель, що містить, окрім номерного фонду для розміщення гостей, безліч залів, приміщень для організації активного відпочинку.

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 3

**Тема: Економічні засади функціонування підприємств ресторанного бізнесу**

**Мета** – закріплення теоретичних знань про класифікацію закладів ресторанного господарства, сутність та форми продукції підприємств, їх відмінності, особливості продукції підприємств ресторанного господарства

### Завдання 1

Залежно від ступеня матеріалізації виділяють такі види продукції підприємств: продукт, послуга, робота. Поясніть сутність кожного з цих видів продукції, наведіть по 3 приклади за кожним з них.

### Методичні рекомендації до виконання завдання 1

Результати виконання завдання доцільно подати у вигляді таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Характеристика видів продукції підприємств

№	Вид продукції	Сутність	Приклади
1	Продукт		1.
			2.
			3.
2	Послуга		1.
			2.
			3.
3	Робота		1.
			2.
			3.

### Завдання 2

До продукції ресторанного бізнесу належать наступні види: перші страви, прокат столової білизни, солодкі страви, гарячі напої, напівфабрикати, другі страви, холодні та гарячі закуски, кондитерські вироби, організація музичного обслуговування, консультації фахівців із виготовлення та оформлення продукції, продаж сувенірів, організація обслуговування свят, бронювання місць в залі, доставка продукції за замовлення споживача, виготовлення кулінарної продукції та організація її споживання. Необхідно доповнити наведений перелік видів продукції ресторанного бізнесу. Вказати до якої групи продукції належить кожен із видів.

## Методичні рекомендації до виконання завдання 2

Результати виконання завдання доцільно подати у вигляді таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Склад продукції ресторанного бізнесу

№	Група продукції	Вид продукції
1	Обідня продукція	
2	Інша продукція власного виробництва	
3	Послуги харчування	
4	Послуги із виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів	
5	Послуги з реалізації продукції	
6	Послуги з організації обслуговування споживачів	
7	Послуги з організації дозвілля	
8	Інформаційно-консультативні послуги	
9	Інші послуги	

### Тестові завдання:

#### 1. Продукт – це:

- а) результат економічної діяльності чи природне багатство, яке має вартість та обмінюється на ринку в грошовій формі;
- б) предмет праці, що потребує додаткової обробки на підприємстві;
- в) матеріалізований результат діяльності підприємства, який пройшов передбачені технологією стадії виробничого циклу;
- г) предмет праці, що повністю споживається протягом одного виробничого циклу.

#### 2. Товар – це:

- а) результат економічної діяльності чи природне багатство, яке має вартість та обмінюється на ринку в грошовій формі;
- б) матеріалізований результат діяльності підприємства, який пройшов передбачені технологією стадії виробничого циклу;
- в) предмет праці, що потребує додаткової обробки на підприємстві;
- г) предмет праці, що повністю споживається протягом одного виробничого циклу.

3. Які види продукції підприємства розрізняють за їх економічним призначенням?

- а) продукція тривалого та поточного споживання;
- б) продукція виробничого призначення та товари широкого вжитку;
- в) продукція масового, серійного та одиничного виробництва;
- г) продовольчі та непродовольчі товари.

4. Які види продукції підприємства розрізняють за терміном використання (споживання)?

- а) продукція тривалого та поточного споживання;
- б) продукція виробничого призначення та товари широкого вжитку;
- в) продукція масового, серійного та одиничного виробництва;

г) продовольчі та непродовольчі товари.

5. Номенклатура продукції – це:

- а) усі відповіді правильні;
- б) перелік видів продукції, що випускається підприємством відповідно до загальнодержавного класифікатора продукції;
- в) перелік видів продукції, завдання з випуску яких передбачено планом виробництва продукції;
- г) сукупність різновидів продукції кожного найменування, що різняться за відповідними техніко-економічними показниками.

6. Асортимент – це:

- а) перелік видів продукції, що випускається підприємством відповідно до загальнодержавного класифікатора продукції;
- б) сукупність різновидів продукції кожного найменування, що різняться за відповідними техніко-економічними показниками;
- в) перелік видів продукції та їх кількісне зіставлення між собою;
- г) перелік видів продукції, завдання з випуску яких передбачено планом виробництва продукції.

7. Що не є характерним для напівфабрикатів?

- а) повністю перероблена сировина в межах окремого виробничого підрозділу;
- б) потребують обробки на даному чи іншому підприємстві;
- в) можуть бути реалізовані на сторону;
- г) жодна з наведених відповідей.

8. Якщо номенклатура продукції формується шляхом укладання державних контрактів і державних замовлень, то вона називається:

- а) децентралізована;
- б) пряма;
- в) централізована;
- г) не існує такого виду номенклатури.

9. Якщо номенклатура продукції формується підприємством самостійно на основі вивчення ринкового попиту на свою продукцію та встановлення прямих контактів із споживачами шляхом укладання договорів поставок, то вона називається:

- а) децентралізована;
- б) пряма;
- в) централізована;
- г) не існує такого виду номенклатури.

10. Готовими вважаються вироби підприємства:

- а) відвантажені споживачу;
- б) повністю відповідають стандарту або технічним умовам і здані на склад;
- в) здані виробником на склад;
- г) призначені для реалізації.

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 4

**Тема:** Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства

**Мета** – закріплення теоретичних знань про сутність, показники експлуатаційної програми суб'єктів готельного бізнесу та набуття практичних навичок її аналізу й розроблення

### Завдання 1

За вихідними даними, наведеними в таблиці 4.1, розрахувати показники експлуатаційної програми готелю та провести аналіз використання його номерного фонду.

Таблиця 4.1 – Вихідні дані для аналізу експлуатаційної програми готелю

Показники	Величина показників	
	базовий рік	звітний рік
Кількість номерів всього, од., в тому числі	80	80
- 1-місних	5	5
- 2-місних	65	65
- 3-місних	10	10
Кількість простоїв, місце-діб	140	180
Кількість оплачених місце-діб	12085	11775
Число гостей, осіб	4616	4768
Виручка від реалізації послуг, тис. грн.	4200,1	4530,3
в тому числі від продажу місць	3865,0	4105,6

### Методичні рекомендації до виконання завдання 1

При виконанні завдання необхідно розрахувати нижченаведені показники експлуатаційної програми готелю.

Місткість (ємність) об'єкта розміщення (готелю) виражається кількістю спальних місць і розраховується за формулою (4.1):

$$M = \sum_{i=1}^n N_{ni} \times Ч_{mi} , \quad (4.1)$$

де  $M$  – місткість (ємність) готелю в кількості спальних місць, місць;

$N_{ni}$  – кількість номерів кожної  $i$ -тої категорії, од.;

$Ч_{mi}$  – кількість місць у кожному номері  $i$ -тої категорії, місць;

$n$  – кількість категорій номерів.

Потенційна (максимальна) пропускна спроможність об'єкта розміщення

(готелю) визначається потенційною кількістю місце-днів (місце-днів) за формулою (4.2):

$$ППС = M \times D_k, \quad (4.2)$$

де  $ППС$  – потенційна пропускна спроможність, місце-днів;

$D_k$  – кількість календарних днів (днів) у періоді, днів.

Цей показник характеризує пропускну спроможність готелю за умови повного завантаження всього номерного фонду. Потенційна пропускна спроможність виступає верхнім обмеженням планових показників експлуатаційної програми готелю.

Виходячи з потенційної пропускної спроможності, розраховується можлива пропускна спроможність  $МПС$  – планова кількість місце-днів (місце-днів) з урахуванням прогнозованої кількості відвідувачів готелю і планових можливостей використання номерного фонду, тобто із врахуванням простою номерів через ремонт та інші об'єктивні причини. Цей показник характеризує кількість місце-днів, які можуть бути продані протягом даного періоду.

Коефіцієнт місткості (коефіцієнт використання потенційної пропускної спроможності) визначається за формулою (4.3):

$$K_m = МПС/ППС. \quad (4.3)$$

Середній час проживання одного гостя визначається за формулою (4.4):

$$\bar{C}_{np} = ОМД/ЧГ, \quad (4.4)$$

де  $\bar{C}_{np}$  – середній час проживання одного гостя, днів;

$ОМД$  – кількість оплачених місце-днів, місце-днів;

$ЧГ$  – число гостей, осіб.

Коефіцієнт використання номерного фонду характеризує інтенсивність використання номерного фонду (незалежно від фінансових результатів використання) та розраховується за формулою (4.5):

$$K_{нф} = ОМД/МПС. \quad (4.5)$$

Середня виручка з одного місця розраховується як відношення виручки від продажу місць до кількості оплачених місце-днів. Середня виручка з одного гостя визначається як відношення виручки від реалізації послуг до кількості гостей.

В процесі аналізу використання номерного фонду оцінюється динаміка вказаних вище показників експлуатаційної програми, тобто визначаються показники абсолютного приросту (відхилення), темпів росту та приросту.

Абсолютний приріст показника показує наскільки натуральних одиниць кожний наступний рівень величини показника більше або менше, ніж

попередній.

Визначається абсолютний приріст за формулою (4.6):

$$\Delta P_{абс} = P' - P, \quad (4.6)$$

де  $\Delta P_{абс}$  – абсолютний приріст, нат. од.;

$P'$  – значення показника в аналізованому періоді, нат. од.;

$P$  – значення показника в базовому періоді, нат. од.

Якщо зміну показника звітного періоду у порівнянні із попереднім (базовим) періодом виразити у відсотках, то одержуємо показник темпу зростання. Він розраховується за формулою (4.7):

$$T_p = (P' / P) \times 100, \quad (4.7)$$

де  $T_p$  – темп зростання, %.

Темп приросту показує, наскільки відсотків рівень показника в аналізованому періоді більше або менше рівня базисного періоду та визначається за формулою (4.8):

$$T_{пр} = (P' - P) / P \times 100, \quad (4.8)$$

де  $T_{пр}$  – темп приросту, %.

Результати розрахунків представити у вигляді таблиці 4.2.

Таблиця 4.2 – Аналіз експлуатаційної програми готелю

№	Показники	Величина показників		Абсолютний приріст	Темпи зростання, %	Темп приросту, %
		базовий рік	звітний рік			
1	Місткість (ємність) готелю, місць					
2	Потенційна пропускна спроможність, місце-діб					
3	Кількість простоїв, місце-діб					
4	Можлива пропускна спроможність, місце-діб					
5	Коефіцієнт місткості					
6	Середній час проживання одного гостя, діб					
7	Кількість оплачених місце-діб					
8	Число гостей, осіб					
9	Коефіцієнт завантаження					
10	Середня виручка з одного гостя, тис. грн.					
11	Середня виручка з одного місяця, тис. грн.					

Наприкінці необхідно зробити висновки про використання номерного фонду готелю, враховуючи показники абсолютного приросту, темпів зростання та приросту.

Визначити можливі фактори, що викликали зміни у виконанні експлуатаційної програми. До останніх можуть належати: кількість місць, розрядність готелю, структура номерного фонду за категоріями, контингент гостей, тривалість проживання, тривалість капітального та поточного ремонту, якість обслуговування, програма маркетингу тощо.

## Завдання 2

Розробити експлуатаційну програму готелю (в натуральних показниках), маючи наступні дані. На початок планового періоду в готелі є 250 місць. З 1 квітня після проведення реконструкції число місць збільшиться на 15. Заплановані простої готелю з об'єктивних причин становлять: у I кварталі – 20 днів, у IV кварталі – 10 днів. Середній час проживання одного гостя прийняти на рівні звітного року: у I та IV кварталах – 3,6 дн.; у II та III кварталах – 5,2 дн. Дані про фактичний рівень коефіцієнту завантаження готелю по кварталах року за останні три роки представлені в таблиці 4.3.

Таблиця 4.3 – Фактичний рівень коефіцієнта завантаження готелю за останні 3 роки

№	Квартал	Коефіцієнт завантаження по роках		
		1	2	3
1	перший	0,367	0,381	0,374
2	другий	0,534	0,541	0,531
3	третій	0,761	0,792	0,801
4	четвертий	0,394	0,387	0,376
5	в середньому за рік	0,521	0,538	0,557

Розроблену експлуатаційну програму готелю представити з розбивкою по кварталах року із врахування сезонності попиту на послуги готелю.

Результати розрахунків представити у вигляді таблиці 4.4.

## Методичні рекомендації до виконання завдання 2

В процесі планування експлуатаційної програми необхідно врахувати зміну обсягу номерного фонду або його структури за категоріями. Для цього використовується показник середньої кількості місць готелю в плановому періоді, що визначається за формулою (4.9):

$$\bar{C}_m = (C_{mn} \times t + C_{mk} \times t) / T, \quad (4.9)$$

де  $\bar{C}_m$  – середня кількість місць в плановому періоді, місць;

$C_{mn}$  – число місць на початок планованого періоду, місць;

$C_{mk}$  – число місць на кінець планованого періоду, місць;

$t$  – період наявності місць в готелі, місяців;  
 $T$  – число місяців в планованому періоду.

Таблиця 4.4 – Експлуатаційна програма готелю

№	Показники	Планова величина показників по кварталах				
		I	II	III	IV	за рік
1	Середня кількість місць, місць					
2	Місткість готелю, місць					
3	Потенційна пропускна спроможність, місце-діб					
4	Кількість простоїв, місце-діб					
5	Можлива пропускна спроможність, місце-діб					
6	Коефіцієнт місткості					
7	Середній час проживання одного гостя, діб					
8	Коефіцієнт завантаження готелю					
9	Кількість оплачених місце-діб					
10	Число гостей, осіб					

Далі необхідно скористатися формулами (4.1–4.5) та визначити наступні показники:

- місткість готелю;
- потенційну пропускну спроможність;
- кількість місце-діб простою;
- можливу пропускну спроможність;
- коефіцієнт місткості;
- середній час проживання одного гостя.

Вказані показники визначаються в цілому на планований рік та окремо по кожному кварталу року.

На наступному етапі розробки експлуатаційної програми готелю визначається плановий коефіцієнт завантаження готелю із врахуванням сезонності попиту на послуги готелю. Для цього необхідно скористатися фактичними даними про коефіцієнт завантаження готелю по кварталах року за останні три роки (таблиця 4.3).

Спочатку визначаються індивідуальні індекси сезонності по кожному кварталу кожного року. Вони представляють собою співвідношення значення коефіцієнта завантаження у відповідному кварталі до середнього значення коефіцієнта завантаження за рік.

Далі розраховуються згладжені індекси сезонності для кожного кварталу: індивідуальні індекси за відповідний квартал підсумовуються, визначена сума

поділяється на кількість аналізованих років.

Результати розрахунків доцільно представити в таблиця 4.5.

Таблиця 4.5 – Розрахунок індексів сезонності

№	Квартал	Індекси сезонності по рокам			
		1	2	3	згладжені
1	перший				
2	другий				
3	третій				
4	четвертий				

Потім прогнозується величина середнього значення коефіцієнта завантаження готелю. Для цього можна скористатися методом середніх темпів росту (см. практичне заняття за темою «Планування діяльності готелів і ресторанів»).

Планові значення коефіцієнтів завантаження за кожним кварталом визначаються як добуток прогнозного середнього значення коефіцієнта завантаження на згладжений індекс сезонності для відповідного кварталу.

Маючи значення коефіцієнта завантаження та використовуючи формули (4.4) та (4.5), визначаються кількість оплачених місце-днів та планова кількість гостей з розбивкою по кварталах та в цілому за рік.

#### **Тестові завдання:**

1. План експлуатаційної діяльності готелю не включає:

- а) експлуатаційну програму;
- б) план доходів від додаткових послуг;
- в) фінансовий план;
- г) план доходів від експлуатаційної діяльності.

2. Визначте показник, який дозволяє дати реальну оцінку можливостям використання номерного фонду готелю:

- а) фондомісткість;
- б) коефіцієнт заповнюваності номерів;
- в) фондівіддача;
- г) загальна кількість місце-днів.

3. Третім розділом плану експлуатаційної діяльності готелю є:

- а) план підвищення якості експлуатаційної діяльності готелю;
- б) план доходів від додаткових послуг;
- в) план доходів від експлуатаційної діяльності;
- г) експлуатаційна програма.

4. Одним з показників, що характеризують експлуатаційну діяльність готелю, є:

- а) рентабельність готелю;
- б) фондоозброєність;
- в) пропускна здатність готелю;
- г) коефіцієнт придатності.

5. Планування доходів від експлуатаційної діяльності не включає:

- а) плату за проживання в номерах;
- б) доходи від бронювання номерів;
- в) плату за час, який перевищує повну добу проживання в готелі;
- г) доходи від експлуатації підсобних підрозділів.

6. Пропускна здатність готелю визначається як:

- а) різниця між загальною кількістю місць-днів у готелі та кількістю місце-днів перебування в капітальному ремонті;
- б) множення показника «одноразова місткість» на число календарних днів року;
- в) множення кількості номерів на кількість місць у номерах;
- г) множення кількості номерів кожної категорії на число постійних місць у кожному з них.

7. План підвищення ефективності експлуатації готелю не включає:

- а) бізнес-план;
- б) план організаційно-технічних заходів;
- в) план наукової організації праці;
- г) жодної вірної відповіді.

8. В якому розмірі справляється плата за проживання дітей в готелі у віці до 12 років без надання місця?

- а) 50% вартості місця;
- б) не стягується;
- в) 100% вартості місця;
- г) жодної вірної відповіді.

9. План наукової організації праці не включає:

- а) ущільнення робочого дня;
- б) підвищення кваліфікації працівників;
- в) освоєння нових видів і форм обслуговування;
- г) оптимізація чисельності обслуговуючого персоналу .

10. План організаційно-технічних заходів – це комплекс заходів, спрямований на:

- а) підвищення рівня і якості обслуговування туристів;
- б) підвищення ефективності експлуатації готелю;
- в) вдосконалення організації праці на кожній ділянці;
- г) підвищення кваліфікації працівників.

11. Експлуатаційна програма підприємства готельного господарства складається на основі:

- а) кількості місць для розміщення гостей, що передбачається в плановому періоді;
- б) програмування на короткостроковий період обсягів виробництва туристичних послуг;
- в) можливих обсягів реалізації послуг з урахуванням вимог ринку;
- г) прогноз грошових потоків та плану підвищення якості експлуатаційної діяльності.

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 5

### Тема: Виробнича програма та товарооборот ресторану

**Мета** – закріплення теоретичних знань про товарооборот й виробничу програму суб'єктів ресторанного бізнесу, набуття практичних навичок їх аналізу та планування

#### Завдання 1

На основі даних, що наведені в таблиці 5.1, визначити наступні показники підприємства ресторанного господарства:

- оптовий оборот з продукції власного виробництва;
- оборот з покупних товарів, роздрібний товарооборот;
- питому вагу обороту з продукції власного виробництва в валовому обсязі товарообороту.

Таблиця 5.1 – Вихідні данні для розрахунків

№	Показники	Величина показників, тис. грн.
1	Оборот з продукції власного виробництва	800
2	в тому числі роздрібний	690
3	Валовий товарооборот	950

#### Завдання 2

На основі даних, що наведені в таблиці 5.2, визначити наступні показники підприємства ресторанного господарства:

- роздрібний оборот з продукції власного виробництва;
- оборот з покупних товарів, сукупний (валовий) товарооборот закладу;
- питому вагу обороту з продукції власного виробництва в загальному товарообороті.

Таблиця 5.2 – Вихідні данні для розрахунків

№	Показники	Величина показників, тис. грн.
1	Оборот з продукції власного виробництва	4 600
2	в тому числі оптовий	450
3	Роздрібний товарооборот	5 700

#### Завдання 3

На основі інформації, що наведена в таблиці 5.3, визначити наступні показники підприємства ресторанного господарства:

- роздрібний оборот з продукції власного виробництва;
- оптовий оборот;
- оборот з продукції власного виробництва;
- валовий товарооборот;
- питому вагу обороту з продукції власного виробництва в загальному

товарообороті.

Таблиця 5.3 – Вихідні данні для розрахунків

№	Показники	Величина показників, тис. грн.
1	Продаж продукції власного виробництва іншим підприємствам ресторанного господарства	300
2	Продаж продукції власного виробництва підприємствам роздрібно́ї торгівлі	800
3	Оборот з покупних товарів	2 900
4	Роздрібний товарооборот	6 400

### Методичні рекомендації до виконання завдань 1–3

Оптовий оборот з продукції власного виробництва визначається як різниця між валовим оборотом з продукції власного виробництва і роздрібним оборотом з продукції власного виробництва. Слід запам'ятати, що оптовий оборот підприємства ресторанного господарства включає тільки продукцію власного виробництва.

Оборот з покупних товарів розраховується як різниця між валовим товарооборотом і оборотом з продукції власного виробництва.

Роздрібний товарооборот можна визначити двома способами:

- як суму роздрібно́го обороту з продукції власного виробництва та обороту з покупних товарів;
- як різницю між валовим та оптовим оборотом.

Питома вага обороту з продукції власного виробництва розраховується як відношення обороту з продукції власного виробництва до валового товарообороту, виражене у відсотках.

### Завдання 4

На основі інформації, що наведена в таблиці 5.4, розрахувати:

- показники середньоденної реалізації окремих видів страв в цілому та за групами;
- середньогрупові ціни страв;
- очікуваний обсяг обороту з обідньої продукції у поточному році, враховуючи, що кафе-піцерія працює 350 днів.

Таблиця 5.4 – Вихідна інформація щодо фактичної реалізації страв кафе-піцерії за 5 днів

№	Види страв та кулінарних виробів	Фактична реалізація страв по днях, страв					Ціна страви, ум. од.
		1	2	3	4	5	
1	Холодні закуски	83	76	80	78	75	
2	- салат «Грецький»	18	14	16	16	15	16
3	- салат «Каприз»	8	10	9	8	9	15
4	- салат «Крабовий»	12	11	10	12	12	13

#### Закінчення таблиці 5.4

5	- салат «Столичний»	21	20	22	20	19	10
6	- салат «Фруктовий»	24	21	23	22	20	13
7	Перші страви	58	64	61	63	65	
8	- солянка	26	28	30	28	29	13
9	- курячий бульйон	32	36	31	35	36	10
10	Пица	114	111	114	119	118	
11	- м'ясний мікс	22	24	23	26	27	30
12	- українська	18	19	21	16	19	31
13	- міланська	14	17	16	18	15	27
14	- смайл	14	8	8	11	9	27
15	- гавайська	7	6	8	6	6	26
16	- мисливська	15	15	12	18	17	29
17	- куриця-гриби	24	22	26	24	25	26
	В цілому страв						

#### Методичні рекомендації до виконання завдання 4

Обсяг середньоденної реалізації страв визначається за формулою (5.1):

$$O_{cdj} = \left( \sum_{k=1}^n O_{фjk} \right) / n, \quad (5.1)$$

де  $O_{cdj}$  – обсяг середньоденної реалізації страв  $j$ -го виду, страв;

$O_{фik}$  – фактична реалізація страв  $j$ -го виду за кожний  $k$ -ий день періоду, що розглядається, страв;

$n$  – кількість днів в періоді, дн.

Обсяг середньоденної реалізації визначається за кожним  $j$ -им видом страв та кожною  $i$ -ою групою страв.

Середньогрупові ціни страв визначаються для кожної  $i$ -ої групи страв за формулою (5.2):

$$\bar{C}_i = \left( \sum_{j=1}^m O_{cdj} \times C_j \right) / \left( \sum_{i=1}^n O_{фi} \right), \quad (5.2)$$

де  $\bar{C}_i$  – середньогрупова ціна за  $i$ -ою групою страв, ум. од.;

$C_j$  – ціна страви  $j$ -ого виду, ум. од.;

$m$  – кількість страв  $i$ -ої групи;

$O_{фi}$  – обсяг реалізації страв  $i$ -ої групи, страв.

Очікуваний обсяг обороту з обідньої продукції  $T_{on}$  у поточному році визначається за формулою (5.3):

$$T_{on} = \sum_{i=1}^b O_{cdi} \times \bar{C}_i \times D_p, \quad (5.3)$$

де  $b$  – кількість груп страв.

$D_p$  – кількість днів роботи, дн.

**Тестові завдання:**

1. Під структурою товарообороту розуміють:

- а) співвідношення обороту з продукції власного виробництва й обороту з покупних товарів до загального товарообороту;
- б) перелік продукції, товарів та послуг;
- в) асортимент продукції, що користується попитом;
- г) співвідношення попиту щодо різних видів продукції.

2. Виробнича програма підприємства ресторанного господарства являє собою:

- а) план випуску страв і виробів у натуральному виразі;
- б) план реалізації виробів у грошовому виразі;
- в) план впровадження нових технологій приготування страв;
- г) план реалізації покупних товарів.

3. Вкажіть, що включається до складу валового товарообороту підприємства ресторанного господарства:

- а) оборот з продукції власного виробництва і оборот з покупних товарів;
- б) роздрібний продаж продукції власного виробництва, а також гуртовий продаж продукції власного виробництва іншим підприємствам ресторанного господарства або роздрібною торгівлі для подальшої переробки й (або) реалізації;
- в) гуртовий оборот ресторанного господарства та оборот з продукції власного виробництва;
- г) роздрібний товарооборот і оборот з покупних товарів.

4. Обсяг продажів підприємством ресторанного господарства продукції, товарів та надання платних послуг населенню за певний період часу, виражений у грошовій формі являє собою:

- а) товарооборот;
- б) виробничу програму;
- в) дохід;
- г) прибуток.

5. Основна відмінність оптового товарообороту від роздрібного полягає у:

- а) ступені завершення обігу товарів у сфері обертання;
- б) рівні цін на споживчі товари;
- в) складі податків;
- г) формі розрахунків за товари.

6. Вкажіть, який з перелічених показників використовують при визначенні середньої продажної ціни однієї страви підприємства ресторанного господарства:

- а) товарооборот з продукції власного виробництва;
- б) сума товарообороту з продукції власного виробництва і покупних товарів;

- в) сума реалізації напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів;
- г) оборот з обідньої продукції.

7. Обсяг роздрібного товарообороту підприємства ресторанного господарства залежить від:

- а) рівня продуктивності праці виробничого персоналу;
- б) форм обслуговування споживачів;
- в) ефективності використання площі обіднього залу;
- г) всі відповіді є вірними.

8. До продукції власного виробництва в підприємствах ресторанного господарства не слід зараховувати:

- а) солодкі страви;
- б) тістечка, що виготовлені кондитерським цехом;
- в) гарячу каву, що реалізується в буфеті закладу через автомат;
- г) шоколадні цукерки, що реалізуються в барі.

9. Роздрібний товарооборот – це:

- а) обсяг продажів продукції, товарів і надання платних послуг населенню для задоволення особистих потреб в обмін на його грошові доходи;
- б) обсяг продажів продукції, товарів іншим підприємствам для подальшої реалізації населенню або для виробничого споживання;
- в) продаж населенню та іншим споживачам кулінарних виробів, напівфабрикатів, покупних товарів, а також оптова реалізація продукції, що призначена для доробки й наступного продажу населенню;
- г) жодної правильної відповіді.

10. Оптовий товарооборот – це:

- а) обсяг продажів продукції, товарів і надання платних послуг населенню для задоволення особистих потреб в обмін на його грошові доходи;
- б) обсяг продажів продукції, товарів іншим підприємствам для подальшої реалізації населенню або для виробничого споживання;
- в) продаж населенню та іншим споживачам кулінарних виробів, напівфабрикатів, покупних товарів, а також оптова реалізація продукції, що призначена для доробки й наступного продажу населенню;
- г) жодної правильної відповіді.

## **ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 6**

### **Тема: Необоротні активи готелів і ресторанів**

**Мета** – закріплення теоретичних знань про сутність і склад необоротних активів, набуття практичних навичок нарахування амортизаційних відрахувань, розрахунку показників стану та ефективності використання необоротних активів

#### **Завдання 1**

Первісна вартість об'єкта основних засобів – 93000 грн., ліквідаційна вартість – 3000 грн. Строк корисного використання становить 5 років.

Виробничою програмою заплановано за допомогою даного об'єкта випускати таку кількість одиниць продукції по роках:

1-й рік – 100000 од.,

2-й рік – 150000 од.,

3-й рік – 150000 од.,

4-й рік – 120000 од.,

5-й рік – 80000 од.

Необхідно розрахувати річні суми амортизації протягом строку корисного використання за допомогою:

– прямолінійного методу;

– методу зменшення залишкової вартості;

– методу прискореного зменшення залишкової вартості;

– кумулятивного методу;

– виробничого методу.

### Методичні рекомендації до виконання завдання 1

1. Прямолінійний метод нарахування амортизації характеризується рівномірним розподілом вартості об'єкта основних засобів протягом усього строку його корисного використання. Річна сума амортизації визначається за формулою (6.1):

$$A = B_{ам} / T, \quad (6.1)$$

де  $A$  – річна сума амортизаційних відрахувань, грн.;

$B_{ам}$  – вартість, що амортизується, грн.;

$T$  – строк корисного використання, років.

Річна сума амортизації, розрахована за прямолінійним методом, є незмінною протягом строку корисного використання.

Вартість, що амортизується, визначається як різниця між первісною та ліквідаційною вартостями об'єкта основних засобів за формулою (6.2):

$$B_{ам} = ПВ - ЛВ, \quad (6.2)$$

де  $ПВ$  – первісна вартість об'єкта, грн.;

$ЛВ$  – ліквідаційна вартість об'єкта, грн.

Результати розрахунків представити в таблиці 6.1.

Накопичена амортизація (знос) – це сукупна амортизація об'єкта основних засобів, акумульована за період експлуатації об'єкта основних засобів, визначається сумуванням амортизації (зносу) за попередні періоди.

Залишкова (балансова) вартість ( $ЗВ$ ) об'єкта основних засобів визначається як різниця між первісною вартістю та накопиченою амортизацією.

2. Метод зменшення залишкової вартості. Річна сума амортизації за даним методом визначається за формулою (6.3):

$$A = 3B(ПВ) \times H_{ам} / 100, \quad (6.3)$$

де  $H_{ам}$  – річна норма амортизації, %.

Таблиця 6.1 – Нарахування амортизаційних відрахувань

Рік	Первісна вартість, грн.	Річна сума амортизації, грн.	Накопичена амортизація (знос), грн.	Залишкова (балансова) вартість, грн.
1	93 000			
2	93 000			
3	93 000			
4	93 000			
5	93 000			3 000

При розрахунку річної суми амортизації для 1-го року строку корисного використання у вираженні (6.3) підставляється первісна вартість об'єкту основних засобів, для інших років – його залишкова вартість.

Річна норма амортизації визначається за формулою (6.4):

$$H_{ам} = (1 - \sqrt[T]{ЛВ/ПВ}) \times 100. \quad (6.4)$$

Результати розрахунків представити у вигляді таблиці 6.1.

3. Метод прискореного зменшення залишкової вартості. Річна сума амортизації за даним методом визначається за допомогою формули (6.3).

Річна норма амортизації за цим методом визначається за формулою (6.5):

$$H_{ам} = (2/T) \times 100. \quad (6.5)$$

Зверніть увагу, що в останній рік експлуатації об'єкта амортизація визначається в інший спосіб: як різниця між залишковою вартістю на початок останнього року та ліквідаційною вартістю об'єкта.

Результати розрахунків представити у вигляді таблиці 6.1.

4. Кумулятивний метод (метод списання вартості за сумою чисел). Річна сума амортизації визначається як добуток вартості, що амортизується, та кумулятивного коефіцієнта за формулою (6.6):

$$A = B_{ам} \times K_k. \quad (6.6)$$

де  $K_k$  – кумулятивний коефіцієнт.

Кумулятивний коефіцієнт визначається за формулою (6.7):

$$K_k = KP_з / C, \quad (6.7)$$

де  $KP_з$  – кількість років, що залишилися до кінця строку корисного використання об'єкта основних засобів;

$C$  – сума чисел кількості років корисного використання об’єкта основних засобів, що визначається за формулою (6.8):

$$C = T \times (T + 1) / 2. \quad (6.8)$$

Результати розрахунків представити у вигляді таблиці 6.1.

5. Виробничий метод. Річна сума амортизації визначається за формулою (6.9):

$$A = O \times BC_{ам}, \quad (6.9)$$

де  $O$  – плановий обсяг виробництва продукції на рік, од.;

$BC_{ам}$  – виробнича ставка амортизації, грн./од.

$$BC_{ам} = (ПП - ЛВ) / O_{заг}, \quad (6.10)$$

де  $O_{заг}$  – загальний обсяг виробництва продукції протягом строку корисного використання об’єкта основних засобів, од.

Результати розрахунків представити у вигляді таблиці 6.1.

## Завдання 2

Визначити середньорічну вартість основних засобів ресторану, якщо їх вартість на початок року дорівнювала 3250 тис. грн. Рух основних засобів протягом року характеризується наступними даними:

– за станом на 12 березня надійшло основних засобів на суму 240 тис. грн., вибуло – 120 тис. грн.;

– на 13 вересня надійшло 420 тис. грн., вибуття не було;

– на 17 листопада надійшло 180 тис. грн., вибуло – 30 тис. грн.

## Методичні рекомендації до виконання завдання 2

Середньорічна вартість основних засобів  $\bar{\Phi}_o$  визначається за формулою (6.11):

$$\bar{\Phi}_o = \frac{0,5 \times \Phi_{пр} + \Phi_{1.04} + \Phi_{1.07} + \Phi_{1.10} + 0,5 \times \Phi_{кр}}{4}, \quad (6.11)$$

де  $\Phi_{пр}, \Phi_{кр}$  – вартість основних засобів, відповідно, на початок та кінець року, тис. грн.;

$\Phi_{1.04}, \Phi_{1.07}, \Phi_{1.10}$  – вартість основних засобів, відповідно, на початок 2-го, 3-го, 4-го кварталів, тис. грн.

Вартість основних засобів на початок кожного кварталу та кінець року визначається шляхом додавання до вартості на початок попереднього кварталу вартості основних засобів, що надійшли протягом попереднього кварталу, та віднімання вартості основних засобів, що вибули у попередньому кварталі.

### Завдання 3

Визначити коефіцієнти надходження, вибуття та придатності основних засобів, якщо їх первісна вартість на початок року склала 5870 тис. грн., на кінець року – 5790 тис. грн.; надходження основних засобів протягом року – 180 тис. грн.; вибуття – 240 тис. грн. Знос основних засобів на початок року – 1320 тис. грн.; на кінець року – 1560 тис. грн.

#### Методичні рекомендації до виконання завдання 3

Коефіцієнт надходження основних засобів характеризує зростання виробничої потужності підприємства. Він визначається шляхом віднесення первісної вартості нововведених основних засобів за аналізований період до загальної первісної вартості основних засобів на кінець того ж періоду за формулою (6.12):

$$K_{над} = \Phi_{над} / \Phi_{кр}, \quad (6.12)$$

де  $K_{над}$  – коефіцієнт надходження основних засобів;

$\Phi_{над}$  – первісна вартість основних засобів, що надійшли, тис. грн.;

$\Phi_{кр}$  – загальна вартість основних засобів на кінець року, тис. грн.

Коефіцієнт вибуття основних засобів характеризує зменшення виробничої потужності. Він визначається шляхом відношення первісної вартості вибулих основних засобів за розглянутий період до загальної їх первісної вартості на початок того ж періоду за формулою (6.13):

$$K_{виб} = \Phi_{виб} / \Phi_{пр}, \quad (6.13)$$

де  $K_{виб}$  – коефіцієнт вибуття основних засобів;

$\Phi_{виб}$  – первісна вартість основних засобів, що вибули, тис. грн.;

$\Phi_{пр}$  – загальна вартість основних засобів на початок року, тис. грн.

Коефіцієнт зносу основних засобів характеризує ступінь зношення основних засобів і показує, яка частина їх вартості перенесена на вартість готової продукції. Визначається цей коефіцієнт шляхом відношення вартості зносу (амортизації) основних засобів до первісної їх вартості за формулою (6.14):

$$K_{зн} = B_{зн} / \Phi, \quad (6.14)$$

де  $K_{зн}$  – коефіцієнт зносу;

$B_{зн}$  – вартість зносу, тис. грн.;

$\Phi$  – первісна вартість основних засобів, тис. грн.

Коефіцієнт придатності основних засобів характеризує ступінь придатності основних засобів і показує, яку частку складає залишкова вартість від їх первісної вартості. Визначається цей коефіцієнт шляхом віднесення незношеної (неамортизованої) частини основних засобів до їх первісної вартості за формулою (6.15):

$$K_n = (\Phi - B_{зн}) / \Phi. \quad (6.15)$$

#### **Завдання 4**

Вартість основних засобів готелю на початок звітнього року становила 8136 тис. грн. З 1 травня того самого року виведено основних засобів на загальну суму 1235 тис. грн., а з 1 листопада введено в дію нових основних засобів вартістю 1450 тис. грн. Дохід готелю становив 9132 тис. грн., а чисельність персоналу в найбільш завантажену зміну – 15 осіб.

Розрахувати: середньорічну вартість основних засобів; фондівдачу і фондомісткість; фондоозброєність праці.

#### **Методичні рекомендації до виконання завдання 4**

Середньорічна вартість основних засобів їдальні визначається за формулою (6.11).

Фондовіддачу основних засобів можна обчислити шляхом ділення доходу готелю на попередньо розраховану середньорічну вартість її основних засобів. Даний показник характеризує ефективність використання основних засобів та показує скільки гривень реалізованої продукції готелю припадає на 1 грн. коштів, що вкладені в основні засоби.

Фондомісткість продукції як обернений показник фондівдачі обчислюється діленням середньорічної вартості основних засобів на дохід готелю. Даний показник показує скільки гривень вартості основних засобів припадає на 1 грн. реалізованої продукції.

Фондоозброєність праці визначається шляхом ділення середньорічної вартості основних засобів на чисельність персоналу у найбільш завантажену зміну.

#### **Тестові завдання**

1. Основні засоби за характером використання поділяються на:

- а) виробничі та невиробничі;
- б) активні та пасивні;
- в) нерухомі та рухомі;
- г) власні та орендовані.

2. За участю у процесі виробництва основні засоби класифікують таким чином:

- а) виробничі та невиробничі;
- б) активні та пасивні;
- в) нерухомі та рухомі;
- г) власні та орендовані.

3. Часткова або повна втрата основними засобами їх споживчих властивостей та вартості в процесі використання та утримання називається:

- а) знецінення основних засобів;
- б) ліквідація основних засобів;
- в) амортизація основних засобів;
- г) знос основних засобів.

4. Назвіть два основних види зносу, якщо його розглядати залежно від факторів, що його спричиняють?

- а) фізичний та моральний знос;
- б) усувний та неусувний знос;
- в) економічний та політичний знос;
- г) усі відповіді правильні.

5. Який метод оцінки основних засобів характеризує їх вартість на момент введення в дію або придбання?

- а) за залишковою вартістю;
- б) за первісною вартістю;
- в) за ліквідаційною вартістю;
- г) за середньорічною вартістю.

6. Нарахування амортизації здійснюється:

- а) щомісячно;
- б) щоквартально;
- в) щорічно;
- г) кожні 5 років.

7. Чи правильно твердження: «Основні засоби переносять свою вартість на готову продукцію за один виробничий цикл»?

- а) правильно;
- б) неправильно;
- в) частково правильно;
- г) за два цикли.

8. Залишкова вартість основних засобів відображає:

- а) ще не перенесену на вироблену продукцію (послуги) частину їх вартості;
- б) можливу ціну продажу основних засобів;
- в) різницю між відновлювальною і первісною вартістю основних засобів;
- г) повністю перенесену на вироблену продукцію частину їх вартості.

9. Що означає моральне зношення основних засобів?

- а) часткову чи повну втрату споживчих якостей у процесі експлуатації;
- б) правильні обидві відповіді;
- в) зниження вартості засобів праці, обумовлене зниженням відтворення діючих чи створених аналогічних нових основних засобів;
- г) можливу ціну продажу основних засобів.

10. Яка ознака характерна для поділу основних засобів підприємства на

активну і пасивну частину?

- а) характер участі у виробничих процесах;
- б) рівень дохідності;
- в) цільове призначення;
- г) паспортна продуктивність.

11. Амортизація основних засобів – це:

- а) знос оборотних засобів;
- б) відновлення основних засобів;
- в) витрати на відновлення виробничих засобів;
- г) процес перенесення вартості основних засобів на собівартість продукції.

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 7

### Тема: Оборотні активи готелів і ресторанів

**Мета** – закріплення теоретичних знань про сутність оборотних активів та їх нормування, сировинні та товарні запаси ресторанного господарства, набуття практичних навичок розрахунку показників товарооборотності запасів та використання оборотних активів

#### Завдання 1

Визначити загальний норматив оборотних активів з виробничих запасів готелю, використовуючи метод прямого рахунку. Вихідні дані надані в таблиці 7.1.

Таблиця 7.1 – Вихідні дані для розрахунків

№	Виробничий запас	Річні витрати, тис. грн.	Норма запасу, дн.
1	А	138,6	30
2	В	287,6	70
3	С	252,5	45

#### Методичні рекомендації до виконання завдання 1

Норматив оборотних активів у виробничих запасах за методом прямого рахунку обчислюється за формулою (7.1):

$$НОА_{вз} = V_{cd} \times Z_{дн}, \quad (7.1)$$

де  $НОА_{вз}$  – норматив оборотних активів у виробничих запасах, грн.;

$V_{cd}$  – середньодобові планові витрати певного виду виробничих запасів, тис. грн.;

$Z_{дн}$  – норма запасу виробничих запасів, дн.

Середньодобові планові витрати певного виду виробничих запасів визначаються шляхом ділення загальної річної потреби у даному виді виробничих запасів на кількість календарних днів у періоді.

## **Завдання 2**

Визначити показники ефективності використання оборотних активів та зробити висновок про прискорення чи уповільнення їх оборотності. Валові доходи готелю в 2020 році складають 4500 тис. грн., у 2019 році – 4600 тис. грн., середньорічна вартість оборотних активів в 2020 р. – 240 тис грн., в 2019р. – 250 тис грн.

## **Завдання 3**

Визначити на скільки скоротилась потреба в оборотних активах, якщо кількість їх оборотів збільшилась на 3. Валові доходи готелю складають 3500 тис. грн., а середньорічна вартість оборотних активів – 250 тис. грн.

## **Завдання 4**

Визначити на скільки скоротилась потреба в оборотних коштах, якщо тривалість обороту зменшилась на 4 дні. Валові доходи підприємства дорівнюють 5400 тис. грн., середньорічна вартість оборотних коштів підприємства – 230 тис. грн.

## **Методичні рекомендації до виконання завдань 2–4**

До найбільш розповсюджених показників ефективності використання (оборотності) оборотних активів належать коефіцієнт оборотності та тривалість одного обороту.

Коефіцієнт оборотності показує кількість оборотів, які здійснюють оборотні активи за період, і визначається відношенням реалізованої за період продукції до середньорічного залишку оборотних активів за формулою (7.2)

$$K_{об} = PP/\Phi_{об}, \quad (7.2)$$

де  $K_{об}$  – коефіцієнт оборотності, об.;

$PP$  – реалізована продукція, грн.;

$\Phi_{об}$  – середньорічний залишок оборотних активів, грн.

Тривалість одного обороту показує за який термін оборотні активи роблять повний оборот, тобто повертаються до підприємства у вигляді виручки від реалізації продукції. Обчислюється шляхом ділення кількості днів у звітному періоді на коефіцієнт оборотності.

Підвищення коефіцієнта оборотності та зниження тривалості обороту свідчать про підвищення ефективності використання оборотних активів.

## **Завдання 5**

Проаналізувати ефективність роботи кафе щодо формування сировинних і товарних запасів у цілому за звітний рік і на кінець року.

Плановий обсяг товарообороту кафе за звітний рік становить 735 тис. грн., фактичний товарооборот склав 748 тис. грн.

Норма запасу – 4 дні.

Кафе працює без вихідних.

Запаси сировини та товарів становлять: на 1.01 – 6100 грн.; на 1.04 – 6200 грн.; на 1.07 – 6050 грн.; на 1.10 – 6300 грн.; на 31.12 – 5960 грн.

### **Методичні рекомендації до виконання завдання 5**

Спочатку необхідно визначити фактичний середньоденний обсяг товарообороту кафе шляхом ділення фактичного товарообороту на кількість днів роботи кафе.

Далі обчислюються середньорічні товарні запаси кафе за формулою середньої хронологічної.

Фактична оборотність товарних запасів кафе у днях (середній час обертання товарних запасів) розраховується як відношення середньорічних товарних запасів до фактичного середньоденного товарообороту.

Порівняння фактичної оборотності товарних запасів із нормою запасу дозволяє оцінити ефективність роботи кафе щодо формування сировинних і товарних запасів. Скорочення оборотності у днях призводить до зменшення потреби кафе в оборотних активах, що за умови безперебійної й сталої роботи кафе є позитивним фактором.

Для оцінки ефективності роботи кафе щодо формування сировинних і товарних запасів на кінець року необхідно визначити оборотність сировинних і товарних запасів на кінець року (при розрахунку оборотності до уваги приймаються не середньорічні товарні запаси, величина запасів на кінець року). Порівняння отриманих результатів із нормою запасу дозволяє зробити висновки про ефективність формування сировинних і товарних запасів на кінець року.

### **Тестові завдання**

1. Коефіцієнт оборотності оборотних активів характеризує:

- а) розмір реалізованої продукції, що припадає на 1 грн. оборотних активів;
- б) розмір прибутку, що припадає на 1 грн. оборотних активів;
- в) кількість днів в одному обороті;
- г) рівень технічної забезпеченості підприємства.

2. Яким чином визначається тривалість одного обороту оборотних активів?

- а) відношенням загальної суми доходів до вартості оборотних активів;
- б) відношенням календарної кількості днів у році до кількості оборотів оборотних активів;
- в) відношенням кількості робочих днів у році до кількості оборотів оборотних активів;
- г) відношенням загальної кількості робочих днів до доходів.

3. Що відбувається в результаті прискорення оборотності оборотних активів?

- а) збільшуються доходи підприємства;
- б) скорочується потреба в оборотних активах;
- в) знижується собівартість продукції;
- г) збільшується рентабельність виробництва

4. Ефективність використання оборотних активів характеризує:

- а) прибуток;
- б) тривалість одного обороту;
- в) фондівдача;
- г) прибуток від реалізації продукції.

5. Поточний запас – це:

- а) час на проведення лабораторного аналізу та підготовки матеріалів до споживання;
- б) час знаходження матеріалів в путі після оплати їх підприємством та час розвантаження, прийому та складування матеріалів;
- в) час для забезпечення безперервності виробничого процесу між двома суміжними поставками матеріалів;
- г) немає вірної відповіді

6. Зростання коефіцієнтів обороту та зменшення періодів обороту, що сприяє економії коштів за рахунок їх вивільнення з обороту та підвищує рентабельність оборотних активів, є:

- а) ознакою уповільнення рівня оборотності оборотних активів;
- б) ознакою прискорення рівня оборотності оборотних активів;
- в) ознакою прискорення рівня оборотності необоротних активів;
- г) ознакою уповільнення рівня оборотності необоротних активів.

7. Який метод передбачає обґрунтування потреби в кожному елементі оборотних активів з урахуванням конкретних умов постачання, технології та організації виробництва, збуту продукції тощо?

- а) економіко-статистичний;
- б) нормативний;
- в) метод прямого розрахунку;
- г) балансовий метод.

8. Норматив оборотних коштів – це:

- а) мінімальна величина потреби в оборотних коштах (в грошовому виразі), достатня для забезпечення безперебійного процесу виробництва;
- б) величина потреби в оборотних коштах;
- в) величина витрат на виробництво продукції;
- г) максимальна величина потреби в оборотних коштах.

9. Який з елементів норми запасу найбільше впливає на величину виробничих запасів?

- а) транспортний запас;
- б) підготовчий запас;
- в) час на прийом і складську обробку матеріалів;
- г) поточний складський запас.

10. Який з методів найбільше точно визначає потребу в нормованих оборотних коштах?

- а) аналітичний метод;
- б) метод прямого рахунку;
- в) прогнозування;
- г) балансовий.

## **ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 8**

### **Тема: Трудові ресурси готелів і ресторанів**

**Мета** – закріплення теоретичних знань про класифікацію персоналу підприємств галузі, показників наявності та руху трудових ресурсів підприємства, методи планування чисельності персоналу підприємств галузі та виміру продуктивності праці персоналу. Формування практичних навичок щодо розрахунку заробітної плати персоналу.

#### **Завдання 1**

Середньооблікова чисельність торговельно-виробничого персоналу на підприємстві ресторанного господарства у звітному році склала 180 осіб, товарооборот – 4950 тис. грн. У розрахунковому році обсяг товарообороту має становити 5230 тис. грн., а продуктивність праці підвищиться на 3,5 %. Визначити: рівень продуктивності праці у звітному і розрахунковому роках; чисельність торговельно-виробничого персоналу, очікувану в розрахунковому році.

#### **Методичні рекомендації до виконання завдання 1**

Показником, що характеризує продуктивність праці персоналу, є показник виробітку на одного робітника, який визначається як відношення обсягу товарообороту до середньооблікової кількості торговельно-виробничого персоналу. Використовуючи вказане відношення, визначається рівень продуктивності праці персоналу у звітному році.

Далі обчислюється рівень продуктивності праці персоналу у розрахунковому році за умови, що планується її підвищення на 3,5 %.

Чисельність торговельно-виробничого персоналу, очікувана у розрахунковому році, визначається через відомі значення товарообороту та продуктивності праці у розрахунковому році.

#### **Завдання 2**

Висококваліфікований робітник протягом розрахункового місяця відпрацював 22 дні при тривалості робочої зміни 8 год. Запропоноване виробниче завдання виконано на 106,5 %. Погодинна тарифна ставка робітника п'ятого розряду дорівнює 30,5 ум. од. Встановлений розмір премії складає: за виконання плану – 15 %, за кожний відсоток перевиконання плану – 1,5 % від тарифного заробітку. Визначити заробітну плату робітника.

#### **Методичні рекомендації до виконання завдання 2**

Місячний заробіток робітника за умови застосування різних систем заробітної плати (крім простої погодинної і за посадовими окладами) складається з основного заробітку за відповідною системою і суми премії. Зокрема загальний місячний заробіток робітника певного розряду обчислюється за формулою:

$$ЗП = T_c \times D_v \times t_{зм} \times \left(1 + \frac{P_{en} + P_{nn} \times B_{nn}}{100}\right), \quad (8.1)$$

де  $T_c$  – годинна тарифна ставка, грн.;

$D_v$  – кількість відпрацьованих за місяць змін;

$t_{зм}$  – тривалість робочої зміни, год.;

$P_{en}, P_{nn}$  – розмір премії відповідно за виконання та перевиконання змінних завдань, відсоток від тарифного фонду заробітної плати (годинної тарифної ставки);

$B_{nn}$  – відсоток перевиконання змінних завдань.

### Завдання 3

Кількість робочих днів кафе на рік – 353 дні, середньорічна кількість днів роботи 1 працівника виробництва – 240, коефіцієнт змінності – 1,5. Середня денна норма виробітку на 1 працівника виробництва – 320 умов. страв.

Розрахувати облікову чисельність працівників виробництва кафе на основі даних, що наведені в таблиці 8.1.

### Методичні рекомендації до виконання завдання 3

Облікова чисельність працівників виробництва на підприємствах ресторанного господарства визначається за формулою:

$$Ч_о = Ч_я \times K_{зм} \times (P_n / P_n), \quad (8.2)$$

де  $Ч_о$  – облікова чисельність, осіб;

$Ч_я$  – явочна чисельність, осіб;

$K_{зм}$  – коефіцієнт змінності;

$P_n$  – номінальний фонд робочого часу за період, днів;

$P_n$  – кількість днів роботи одного працівника, днів.

Таблиця 8.1 – Дані для розрахунку явочної чисельності працівників кафе

Види продукції	Річна кількість виготовлених страв, тис. страв	Питома вага, %	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість страв, тис. умов. страв
1	2	3	4	5
1. Перші страви		22	1,5	
2. Другі страви		46	1,6	
3. Солодкі страви		12	0,4	
4. Холодні страви		20	1,5	
Разом	2 260	100		

Явочна чисельність визначає чисельність працівників, які щодня повинні бути на роботі, щоб забезпечити заповнення всіх передбачених робочих місць та виконання запланованих обсягів виробництва. Її можна визначити, виходячи із запланованого обсягу випуску страв та середньої денної норми виробітку одного працівника.

Слід зауважити, що в умові задачі використані умовно-натуральні одиниці виміру виробітку працівника, тому спочатку необхідно визначити випуск страв в умовно-натуральних одиницях, застосовуючи коефіцієнт трудомісткості за кожною групою страв. Випуск страв в натуральному вимірі за кожною групою обчислюється на підставі загального обсягу страв та питомої ваги кожної групи страв в загальному обсязі.

### Тестові завдання

1. Що не є формою матеріального стимулювання:

- а) доплата;
- б) надбавка;
- в) пільга;
- г) премія.

2. Яким чином визначається плинність персоналу?

- а) співвідношенням кількості звільнених з усіх причин до явочної чисельності;
- б) співвідношенням кількості звільнених з поважних причин до облікової чисельності працюючих;
- в) співвідношенням кількості звільнених за власним бажанням і за порушення трудової дисципліни до середньоспискової чисельності працюючих;
- г) співвідношенням кількості звільнених до прийнятих.

3. Тарифна система – це:

- а) сукупність нормативів, за допомогою яких, встановлюється рівень заробітної плати працівників підприємства залежно від їхньої кваліфікації, складності робіт, умов праці;
- б) шкала кваліфікаційних розрядів і тарифних коефіцієнтів;
- в) виражений у грошовій формі абсолютний розмір оплати праці в одиницю робочого часу;
- г) збірники нормативних документів, які містять кваліфікаційні характеристики робіт і професій.

4. До показників продуктивності праці відносять:

- а) вартість продукції в порівняльних цінах в розрахунку на одного робітника;
- б) загальну кількість людино-днів, відпрацьованих одним робітником;
- в) кількість людино-годин, відпрацьованих одним робітником протягом робочого дня;
- г) загальну кількість відпрацьованих робітником днів.

5. Якого виду заробітної плати не існує:

- а) номінальної;
- б) основної;
- в) додаткової;
- г) спеціальної.

6. Яким терміном характеризується кількість працівників облікового складу, що з'явилися на роботу?

- а) облікова чисельність;
- б) середньооблікова чисельність;
- в) облікова чисельність персоналу;
- г) явочна чисельність.

7. До показників руху трудових ресурсів належать:

- а) явочна та спискова чисельність;
- б) корисний фонд робочого часу, продуктивність праці робітників;
- в) коефіцієнт плинності, чисельності працюючих;
- г) коефіцієнти прийому, звільнення, загального обороту робочої сили та плинності.

8. Ефективність використання трудових ресурсів на підприємстві можна оцінити за допомогою:

- а) фондоозброєності праці;
- б) продуктивності праці;
- в) плинності персоналу;
- г) рівня дисциплінованості персоналу.:

9. При розрахунку продуктивності праці за показник результату праці можна використовувати:

- а) обсяг виробленої продукції у вартісному вимірі;
- б) обсяг виробленої продукції у фізичних одиницях;
- в) обсяг виробленої продукції у нормо-годинах;
- г) усі перераховані показники можна використовувати як результат праці при розрахунку продуктивності праці.

10. Яке з наведених визначень характеризує поняття «основна заробітна плата»?

- а) будь-який заробіток, який за трудовою угодою виплачується робітникові за виконану роботу та надані послуги;
- б) заробіток, що залежить від результатів праці робітника і визначається тарифними ставками, відрядними розцінками, посадовими окладами;
- в) встановлений державою розмір заробітної плати, нижче якого не можна здійснювати оплату за фактично виконану роботу;
- г) будь-який заробіток, що виплачується робітникові на основній роботі відповідно до умов оплати за трудовою угодою.

## **ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 9**

### **Тема: Поточні витрати та собівартість продукції**

**Мета** – закріплення теоретичних знань про витрати у системі результативних показників діяльності суб'єкта бізнесу, класифікацію поточних витрат, особливості складу поточних витрат готелів і ресторанів. Набуття практичних навичок розрахунку собівартості продукції та послуг готелів і ресторанів.

### Завдання 1

Визначити суму та рівень витрат з оренди, виходячи з даних угоди оренди.

Плановий товарооборот по підприємству ресторанного господарства 6100 тис. грн.

Загальна орендована площа – 100 м<sup>2</sup>, ставка оренди – 300 ум. од./м<sup>2</sup> на місяць. Накладні експлуатаційні витрати – 10 % від орендної плати.

### Методичні рекомендації до виконання завдання 1

Сума витрат з оренди визначається, виходячи з орендованої площі, ставки оренди та кількості місяців у періоді із врахуванням накладних експлуатаційних витрат.

Рівень витрат з оренди представляє собою відношення суми витрат з оренди до товарообороту підприємства.

### Завдання 2

Необхідно визначити виконання планового кошторису витрат операційної діяльності готелю, а також зміни, що відбулися в структурі витрат.

Запропонувати заходи, що усунення виявлених недоліків. Дані про витрати наведені у таблиці 9.1.

Таблиця 9.1 – Кошторис підприємства

Елементи витрат	Величина витрат, ум. од.	
	план	звіт
Матеріальні витрати	80	87
Витрати на оплату праці	78	80
Відрахування на соціальні заходи	17	18
Амортизація необоротних активів	25	29
Інші витрати	39	37

### Методичні рекомендації до виконання завдання 2

Для оцінки виконання планового кошторису необхідно використати показники темпів зростання та абсолютного приросту. Результати подати у вигляді таблиці 9.2.

Таблиця 9.2 – Виконання планового кошторису підприємства

Елементи витрат	Величина витрат, ум. од.		Темп зростання, %	Абсолютний приріст, ум. од.
	план	звіт		
Матеріальні витрати				
Витрати на оплату праці				
Відрахування на соціальні заходи				
Амортизація необоротних активів				
Інші витрати				
Всього витрат				

Результати оцінки змін в структурі витрат подати у вигляді таблиці 9.3.

Таблиця 9.3 – Структура витрат підприємства

Елементи витрат	Структура витрат, %		Зміна
	план	звіт	
Матеріальні витрати			
Витрати на оплату праці			
Відрахування на соціальні заходи			
Амортизація необоротних активів			
Інші витрати			
Всього витрат	100	100	

Прокоментувати отримані результати та запропонувати заходи щодо зниження витрат за певними елементами.

### Завдання 3

Підприємства ресторанного господарства достатньо часто розміщуються в орендованих приміщеннях. За оцінками середня вартість оренди становить 120–160 ум. од./м<sup>2</sup> в місяць у торгово-розважальних центрах та 600–640 ум. од./м<sup>2</sup> у місяць у центральній частині міста.

Чому орендні ставки є різними? Чи можна вважати витрати на оренду єдиним критерієм під час вибору місця розташування закладу ресторанного господарства? Якби вибір робили Ви, з яких критеріїв Ви виходили б?

### Тестові завдання

1. Як називається грошове відображення спожитих виробничих факторів, необхідних для здійснення підприємством своєї діяльності?

- а) фінансові ресурси;
- б) інвестиційні ресурси;
- в) поточні витрати;
- г) капітал.

2. До якої групи витрат відносять загальногосподарські витрати?

- а) простих;
- б) прямих;
- в) змінних;
- г) комплексних.

3. Яка ознака передбачає поділ витрат підприємства на прямі та непрямі?

- а) залежно від ступеня однорідності та реагування на зміну обсягів діяльності;
- б) за економічним характером витрат;
- в) залежно від реакції на зміну обсягу діяльності;
- г) залежно від способу віднесення витрат на собівартість окремих видів продукції.

4. У складі яких витрат виділяються прогресивні, пропорційні та дегресивні витрати?

- а) прямих;
- б) одноелементних;

- в) умовно-змінних;
- г) загальногосподарських.

5. Калькуляційні статті витрат відображають:

- а) спожиті ресурси за їх економічним змістом;
- б) витрати за їх функціональним призначенням;
- в) формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення;
- г) витрати за ступенем їх залежності від обсягів виробництва продукції.

6. Економічні елементи витрат характеризують:

- а) формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення;
- б) витрати за їх функціональним призначенням;
- в) спожиті ресурси за їх економічним змістом;
- г) витрати за ступенем їх залежності від обсягів виробництва продукції.

7. Що таке калькулювання?

- а) процес визначення собівартості одиниці окремих виробів (робіт, послуг) за статтями витрат;
- б) процес визначення обсягу поточних витрат на виробництво не залежно від того, чи включаються вони у собівартість у звітному періоді чи ні;
- в) процес розробки кошторису витрат;
- г) жодна з наведених відповідей.

8. Які витрати не відносяться до собівартості продукції?

- а) витрати від порушення договорів з іншими підприємствами;
- б) відсотки по фінансовому кредиту;
- в) витрати на реєстрацію підприємства;
- г) витрати на підготовку та перекваліфікацію кадрів.

9. Що є об'єктом витрат?

- а) основні виробничі фонди;
- б) оборотні фонди;
- в) трудові ресурси;
- г) продукція, роботи, послуги або вид діяльності підприємства.

10. Як прийнято називати витрати, які змінюються у меншій мірі, ніж обсяг виробництва чи реалізації?

- а) прогресивними витратами;
- б) пропорційними витратами;
- в) регресивними витратами;
- г) дегресивними витратами.

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 10

### Тема: Доходи та цінова політика готелів і ресторанів

**Мета** – закріплення теоретичних знань про сутність та склад доходів підприємства ресторанного і готельного господарства, сутність та види цін на продукцію, набуття практичних навичок розрахунку цін на продукцію та послуги підприємства.

### Завдання 1

Визначити ціну реалізації страви «Картопля тушкована з грибами в сметані», якщо продукти та сировина обліковуються на підприємстві за цінами закупівлі (за первісною вартістю). Націнка до сировини становить 125 %. Інші вихідні дані наведені в таблиці:

Продукти	Норма, кг/100 страв	Ціна закупівлі, ум. од./1 кг
Картопля	20,0	5,0
Гриби білі свіжі	20,3	75,0
Масло вершкове	1,0	60,0
Сметана	6,0	30,0
Борошно пшеничне	0,2	10,0

### Методичні рекомендації до виконання завдання 1

Якщо продукти та сировина обліковуються на підприємстві за *первісною вартістю (цінами закупівлі)* визначення ціни продажу на страву здійснюється у наступній послідовності:

- до калькуляційної картки заносять ціни на сировину та товари за цінами закупівлі;
- виходячи з кількості окремих видів сировини та цін на неї, визначають вартість набору сировини (без націнки та без ПДВ);
- виходячи з встановленого рівня, визначають суму націнки;
- виходячи з діючого рівня, визначають податок на додану вартість;
- визначають ціну продажу продукції з націнкою та з урахуванням ПДВ;
- визначають продажну ціну однієї страви.

### Завдання 2

Визначити ціну реалізації страви «Картопля тушкована з грибами в сметані», якщо продукти та сировина обліковуються на підприємстві за цінами продажу. Вихідні дані наведені в таблиці:

Продукти	Норма, кг/100 страв	Ціна продажу, ум. од./1 кг
Картопля	20,0	7,5
Гриби білі свіжі	20,3	230,0
Масло вершкове	1,0	150,5
Сметана	6,0	65,0
Борошно пшеничне	0,2	18,5

### Методичні рекомендації до виконання завдання 2

Якщо продукти та сировина обліковуються на підприємстві за *цінами продажу*, калькуляційна картка складається у наступній послідовності:

- до калькуляційної картки заносять ціни на сировину та товари за цінами продажу;
- виходячи з кількості окремих видів сировини та цін на неї, визначають

вартість набору сировини (з урахуванням націнки та ПДВ);

– визначають продажну ціну однієї страви.

### **Завдання 3**

Необхідно визначити тарифи за добу проживання в номерах готелю.

В готелі наявні 103 номери на 203 місця. Відповідно до технічного паспорта готелю площа однокімнатного одномісного номеру – 11,5 м<sup>2</sup>, однокімнатного двохмісного номеру – 16,8 м<sup>2</sup>, двохкімнатного двохмісного номеру – 30,0 м<sup>2</sup>, загальна площа номерного фонду – 1709,3 м<sup>2</sup>, загальна площа коридорів, вестибюлів – 206,5 м<sup>2</sup>.

Загальні місячні витрати, що залежать від кількості місць (група 1), становлять 5735,0 ум. од. Загальні місячні витрати, що залежать від площі номеру (група 2), – 30144,0 ум. од. Загальні місячні витрати, що залежать від кількості номерів (група 3), – 1190,0 ум. од. Рівень рентабельності – 40 %.

### **Методичні рекомендації до виконання завдання 3**

1. Визначити загальну площу, що експлуатується при обслуговуванні гостей, як суму загальної площі номерного фонду та загальної площі коридорів, вестибюлів.

2. Визначити коефіцієнт корегування площі номерів:

$1 + (\text{загальна площа коридорів, вестибюлів} / \text{загальна площа номерного фонду})$ .

3. Скорегувати окремо площу кожної категорії номерів за допомогою отриманого коефіцієнта корегування площі.

4. Визначити витрати групи 1 в розрахунку на 1 місце.

5. Визначити витрати групи 1 для кожної категорії номерів (із врахуванням кількості місць в номері).

6. Визначити витрати групи 2 в розрахунку на 1 м<sup>2</sup> площі.

7. Визначити витрати групи 2 для кожної категорії номерів (із врахуванням скоригованої площі номерів).

8. Визначити витрати групи 3 в розрахунку на 1 номер.

9. Розрахувати загальні витрати на 1 номер шляхом підсумування витрат груп 1, 2, 3 для кожної категорії номерів.

10. Визначити прибуток на кожний номер, виходячи із розрахованих витрат на 1 номер та рівня рентабельності для кожної категорії номерів.

11. Визначити податок на додану вартість для кожної категорії, який становить 20 % від суми витрат на 1 номер та прибутку на 1 номер.

12. Встановити загальну місячну вартість проживання в номері кожної категорії шляхом підсумування витрат на 1 номер, прибутку на 1 номер та податку на додану вартість.

13. Розрахувати тариф за добу проживання в номері кожної категорії шляхом ділення загальної місячної вартості проживання в номері на кількість днів в місяці.

## Тестові завдання

1. Сума оплати покупцями продукції (товарів, робіт, послуг) за умови передачі їм ризиків і вигод, що пов'язані з правом власності на об'єкт купівлі-продажу, – це:

- а) операційні витрати підприємства;
- б) прибуток підприємства;
- в) дохід (виручка) від реалізації продукції;
- г) валові доходи підприємства.

2. Дохід від участі в капіталі формується з таких складових:

- а) дохід від інвестицій в асоційовані, дочірні або спільні підприємства;
- б) дохід від продажу продукції дочірньому підприємству;
- в) дохід від реалізації фінансових інвестицій;
- г) дохід від операційної оренди активів.

3. У чому полягає різниця між: номінальним та реальним доходом підприємства?

- а) реальний дохід являє собою номінальний дохід, зменшений на суму неявних витрат підприємства;
- б) реальний дохід являє собою номінальний дохід, зменшений на суму витрат за відповідний період;
- в) реальний дохід являє собою номінальний дохід з урахуванням прихованих доходів;
- г) реальний дохід являє собою номінальний дохід, скорегований на темп інфляції у відповідному періоді.

4. Вихідним економічним принципом ціноутворення є:

- а) покриття виробничих витрат;
- б) покриття витрат на збут;
- в) покриття витрат та отримання цільового прибутку;
- г) жодної вірної відповіді.

5. Основними функціями ціни є:

- а) вимірювально-інформаційна, стимулююча, коригуюча;
- б) вимірювально-інформаційна, планова, регулююча;
- в) вимірювально-інформаційна, розподільна, стимулююча, регулююча;
- г) маркетингова, стимулююча, розподільна.

6. Нижньою межею ціни підприємства є:

- а) ціна конкурентів;
- б) повна собівартість продукції;
- в) середньоринкова ціна на продукцію;
- г) сума виробничих витрат та мінімального прибутку підприємства.

7. Який з перерахованих факторів не є ціноутворюючим?

- а) собівартість продукції;
- б) податок на додану вартість;
- в) податок на прибуток;
- г) прибуток.

8. Які основні фактори впливають на рівень цін?

- а) вартість ресурсів, ринковий попит та пропозиція, державне регулювання;

- б) обсяг продукції (робіт, послуг), ринковий попит та пропозиція;
- в) ціни на матеріальні й трудові ресурси;
- г) державне регулювання, вартість ресурсів.

9. Найпростішим та широко застосовуваним методом ціноутворення є:

- а) метод «середні витрати плюс прибуток»;
- б) метод «за рівнем попиту»;
- в) метод «за рівнем поточних цін»;
- г) жодної вірної відповіді.

10. Доходи від реалізації фінансових інвестицій відносяться до:

- а) фінансових доходів підприємства;
- б) операційних доходів підприємства;
- в) інших доходів підприємства;
- г) інших операційних доходів підприємства.

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 11

### Тема: Фінансові результати діяльності

**Мета** – закріплення теоретичних знань про сутність фінансових результатів діяльності підприємства готельного і ресторанного господарства, набуття практичних навичок визначення фінансових результатів діяльності підприємства

#### Завдання 1

Загальна виручка від реалізації продукції (із урахуванням ПДВ) має досягти 6300 ум. од. Валові витрати на виробництво та реалізацію продукції мають становити не більше 5000 ум. од. Ставка податку на прибуток – 18 % від його загальної одержаної величини. Величина прибутку, що спрямований на створення фонду розвитку виробництва, має скласти 440 ум. од.

Визначити рівень достатності прибутку для самофінансування розвитку підприємства.

#### Методичні рекомендації до виконання завдання 1

Розрахунок чистого прибутку підприємства здійснюється в такій послідовності:

– обчислюється величина ПДВ за формулою:

$$ПДВ = \frac{B \times H_{пдв}}{100 + H_{пдв}}, \quad (10.1)$$

де  $B$  – виручка від реалізації продукції з урахуванням ПДВ, грн.;

$H_{пдв}$  – діюча ставка податку на додану вартість, %.

– розраховується величина прибутку до оподаткування як різниця між виручкою від реалізації продукції, ПДВ та витратами на виробництво і реалізацію продукції;

– виходячи з діючої ставки податку на прибуток, визначається величина податку на прибуток;

– чистий прибуток розраховується як різниця між прибутком до оподаткування та величиною податку на прибуток.

Отримана величина чистого прибутку порівнюється з величиною прибутку, що спрямовується на створення фонду розвитку виробництва, та робиться висновок про достатність прибутку для самофінансування.

### **Завдання 2**

За оцінками рентабельність в українських підприємствах ресторанного господарства в середньому становить:

– у спеціалізованих закладах – 10-30 %;

– закладах швидкого харчування – 35 %;

– ресторанах – 25-40%.

Попри високий рівень інвестиційної привабливості підприємств ресторанного господарства в цілому та більш високий показник рентабельності, зокрема, у ресторанах, експерти відзначають перспективність розвитку закладів середньої цінової категорії, закладів у форматі фаст-фудів, спеціалізованих закладів. Чим зумовлені такі висновки експертів?

### **Завдання 3**

Поточний обсяг реалізації послуг готелю з урахуванням кон'юнктури ринку може становити 5000 номерів. Продажна ціна номеру (без ПДВ) становить 30 ум.од. Змінні витрати на один номер складають 12 ум.од., а постійні витрати на весь річний обсяг послуг 80 тис. ум.од. Розрахувати точку беззбитковості виробництва графічним та аналітичним методом.

### **Завдання 4**

З метою розширення пропозиції та посилення конкурентних позицій на ринку підприємство ресторанного господарства приймає замовлення на виготовлення мафінів. На підставі вихідної інформації визначте, який обсяг забезпечить беззбитковість виробництва та реалізації даного виду продукції для підприємства.

Постійні витрати становлять 3250 ум.од. в місяць; змінні витрати на одиницю продукції – 9 ум.од.; ціна реалізації одиниці продукції (без ПДВ) – 12 ум.од.

Як зміниться обсяг виробництва та реалізації продукції, що забезпечує беззбиткову діяльність, якщо, за незмінності витрат, підприємство знизить ціну реалізації з 12 до 10 ум.од. за одиницю?

### **Методичні рекомендації до виконання завдання 3 та 4**

Точка беззбитковості представляє собою такий обсяг виробництва та реалізації продукції, при якому доходи від реалізації  $D$  дорівнюють витратам на виробництво та реалізацію продукції  $C$ .

$$D = C. \quad (11.2)$$

Доходи та витрати необхідно розглядати у взаємозв'язку із обсягом виробництва та реалізації. Тоді, доходи можна визначити як добуток ціни реалізації одиниці продукції на обсяг виробництва та реалізації продукції. Витрати – це сума постійних та змінних витрат. В свою чергу, змінні витрати представити як добуток обсягу виробництва та реалізації й змінних витрат на одиницю продукції.

Виходячи із рівняння (11.2) та вказаних залежностей доходів і витрат від обсягу виробництва, зробити необхідні перетворення та отримати формулу точки беззбитковості.

На основі отриманої формули визначити обсяг беззбитковості.

Графічне зображення точки беззбитковості передбачає побудову прямих, що відповідають сумі доходів та витрат.

### Тестові завдання

1. Основними функціями прибутку підприємства є:

- а) контрольна, регулююча, коригуюча;
- б) контрольна, розподільча, стимулююча;
- в) оціночна, розподільча, стимулююча;
- г) оціночна, контрольна, розподільча.

2. Основною умовою одержання підприємством прибутку є:

- а) здійснення господарської діяльності у встановленому обсязі;
- б) перевищення доходів над витратами;
- в) виробництво товарів, що користуються попитом;
- г) максимальне задоволення потреб споживачів.

3. Прибуток від операційної діяльності визначається як:

- а) валовий прибуток за мінусом адміністративних витрат та витрат на збут;
- б) доходи від реалізації продукції за мінусом податків, що входять до складу ціни та собівартості продукції;
- в) валовий прибуток за мінусом поточних витрат підприємства;
- г) сума сукупного прибутку та постійних витрат підприємства.

4. Прибуток – це:

- а) джерело розвитку підприємства;
- б) частина виручки, що залишається після відшкодування усіх поточних витрат;
- в) результативний показник, який використовується для розрахунку показників ефективності діяльності підприємства;
- г) усі відповіді правильні.

5. Основною умовою одержання підприємством прибутку є:

- а) здійснення господарської діяльності у встановленому обсязі;
- б) перевищення доходів над витратами;
- в) виробництво товарів, що користуються попитом;
- г) максимальне задоволення потреб споживачів.

6. Чи може підприємство бути прибутковим за умови збитковості виробничої діяльності?

- а) ні;

- б) так, якщо ним отримується прибуток від іншої операційної та фінансової діяльності, який за обсягами перевищує збитки від виробничої діяльності;
- в) так;
- г) ні, оскільки прибуток від виробничої діяльності є основною складовою сукупного прибутку підприємства.

7. Рентабельність діяльності підприємства – це:

- а) частина виручки, що залишається після відшкодування всіх витрат на виробництво та реалізацію продукції;
- б) різниця між доходами та поточними витратами підприємства;
- в) різниця між чистими доходами та прямими витратами підприємства;
- г) відносний показник ефективності діяльності підприємства.

8. Кінцевий фінансовий результат, який характеризує суму прибутку, що залишається в розпорядженні підприємства після сплати податку на прибуток, характеризує:

- а) маржинальний прибуток;
- б) прибуток до оподаткування;
- в) чистий прибуток;
- г) прибуток від позареалізаційних операцій.

9. Як джерело фінансування реальних інвестиційних проектів з будівництва (реконструкції) підприємства, заміни (модернізації) обладнання, приросту оборотних активів є:

- а) прибуток, що спрямовується на споживання;
- б) прибуток до оподаткування;
- в) капіталізований прибуток (прибуток, що спрямовується на виробничий розвиток);
- г) прибуток, що не підлягає оподаткуванню.

10. Прибуток від реалізації продукції та послуг..

- а) характеризує дохід, що отриманий як різниця між доходами та змінними витратами підприємства;
- б) характеризує кінцевий фінансовий результат, який характеризує суму прибутку, що залишається в розпорядженні підприємства після сплати податку на прибуток;
- в) використовується на виплату дивідендів власникам (акціонерам), додаткове матеріальне стимулювання робітників та менеджерів підприємства, соціальний розвиток підприємства;
- г) відображає результат діяльності підприємства з виробництва та реалізації продукції та послуг.

## **ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 12**

**Тема: Фінансові ресурси підприємства. Фінансово-майновий стан готелів і ресторанів та методи його оцінювання**

**Мета** – закріплення теоретичних знань про сутність фінансових ресурсів підприємства готельного і ресторанного господарства, набуття практичних навичок визначення фінансових результатів діяльності підприємства;

закріплення знань про сутність та оцінку фінансово-майнового стану готелів і ресторанів, набуття практичних навичок оцінювання ліквідності та платоспроможності та фінансової стійкості готелів і ресторанів.

### Завдання 1

Встановити відповідність визначення понять:

№ Запитання	Поняття	№ відповіді	Визначення поняття
A	Чисті активи підприємства	1	Частина капіталу підприємства, яка інвестована в усі види його необоротних активів
B	Основний капітал	2	Сума резервів, сформованих за рахунок чистого прибутку в розмірах, установлених засновницькими документами підприємства та нормативними актами
C	Статутний капітал	3	Зобов'язання, що будуть погашені протягом строку, який перевищує 1 рік
D	Резервний капітал	4	Частина активів, яка сформована за рахунок інвестованого в них власного капіталу підприємства
E	Довгостроковий позиковий капітал	5	Сума вкладів власників підприємства в його активи за номінальною вартістю згідно із засновницькими документами
F	Інший вкладений капітал	6	Зобов'язання, що будуть погашені протягом операційного циклу або повинні бути погашені протягом 12 місяців з дати складання балансу
G	Виробничий капітал	7	Частина, яка бере безпосередню участь у формуванні доходів і забезпеченні операційної, інвестиційної та фінансової діяльності підприємства
H	Поточний позиковий капітал	8	Кошти підприємства, які інвестовані в його операційні активи для здійснення виробничо-збутової діяльності
I	Робочий капітал	9	Капітал, що вкладений засновниками підприємств (крім акціонерних товариств), та який перевищує статутний капітал, раніше внесений такими засновниками без прийняття рішення про зміну розміру статутного капіталу

### Відповідь надати у вигляді таблиці

№ запитання	№ відповіді
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
H	
I	

### Завдання 2

Визначте структуру власного капіталу підприємства за наступними даними: статутний капітал – 1220 тис. грн., пайовий капітал – 3500 тис. грн., інший додатковий капітал – 10007 тис. грн., резервний капітал – 930 тис. грн.

### Завдання 3.

Ресторан «Флірт», власний капітал якого становить 2360 тис. грн., взяло кредит для розширення потужностей виробництва. Сума відсотків, виплачених за кредит становить 250 тис. грн., а операційний прибуток підприємства – 800 тис. грн. Визначте доцільність залучення позичкового капіталу за критерієм норми прибутку на власний капітал.

### Завдання 4.

Оцініть необхідний обсяг залучених зовнішніх джерел фінансування готелю в плановому році за такими даними звітного року (тис. грн.):

1. Активи: основні засоби та інші позаоборотні активи – 490; товарноматеріальні запаси – 450 грошові кошти – 84; дебіторська заборгованість – 1319.

2. Пасиви: джерела власних коштів – 750; амортизаційний фонд – 120; стійкі пасиви – 131; кредиторська заборгованість – 1205.

У прогнозованому році передбачається зростання обсягу валового доходу на 12%, сума основних засобів зросте на 9 %, обсяг власного капіталу та стійких пасивів залишиться на рівні звітного року.

### Завдання 5

На підставі даних фінансової звітності підприємства, що представлені в таблиці 12.1, необхідно надати оцінку фінансової стійкості підприємства, використовуючи абсолютні та відносні показники фінансової стійкості.

Таблиця 12.1 – Дані бухгалтерського балансу підприємства

Показники	Величина показників на кінець року, тис. грн.		
	2018	2019	2020
Необоротні активи (НА)	187,4	198,3	184,2
Основні засоби (ОЗ)	128,1	136,9	120,5
Оборотні активи (ОА)	52,3	60,8	56,9
Загальна величина запасів (З)	35,7	30,6	40,1
Реальний власний капітал (ВК)	70,8	82,3	79,6
Довгострокові зобов'язання (пасиви) (ДЗ)	10,3	3,6	–
Поточні зобов'язання (ПЗ)	158,6	173,2	161,5
Короткострокові кредити банків (ККБ)	18,7	9,6	8,7
Валюта балансу (Б)	239,7	259,1	241,1

### Методичні рекомендації до виконання завдання

До абсолютних показників фінансової стійкості відносять:

1. Наявність власних джерел формування запасів і витрат (ВОК) – різниця між величиною власного капіталу підприємства (ВК) й необоротними активами (НА). Цей показник демонструє наявність власних джерел формування

оборотних активів після фінансування необоротних активів.

2. Наявність власних і довгострокових джерел формування запасів і витрат (*ВД*). Визначають шляхом додавання до попереднього показника *ВОК* величини довгострокових пасивів підприємства (*ДЗ*).

3. Наявність загальної величини джерела формування запасів і витрат (*ЗД*). Розраховується як сума попереднього показника *ВД* і короткострокових кредитів банку (*ККБ*).

Цим трьом показникам відповідає три показники надлишку чи нестачі коштів формування запасів, що розраховуються як різниця між відповідним показником наявності джерел формування запасів і витрат і величиною запасів підприємства:

$$\begin{aligned}\Delta ВОК &= ВОК - З; \\ \Delta ВД &= ВД - З; \\ \Delta ЗД &= ЗД - З.\end{aligned}\tag{12.1}$$

Відповідно до показника забезпечення запасів і витрат власними та позиченими коштами виділяють чотири типи фінансової стійкості, яким відповідають наступні умови:

1. Абсолютна фінансова стійкість:

$$\begin{aligned}\Delta ВОК &\geq 0; \\ \Delta ВД &\geq 0; \\ \Delta ЗД &\geq 0.\end{aligned}\tag{12.2}$$

Абсолютна фінансова стійкість (трапляється на практиці дуже рідко) – коли власні оборотні кошти (*ВОК*) забезпечують запаси (*З*), а тому підприємство не залежить від банківських кредитів, має абсолютну ліквідність і забезпечує поточну та перспективну платоспроможність..

2. Нормальна фінансова стійкість:

$$\begin{aligned}\Delta ВОК &\leq 0; \\ \Delta ВД &\geq 0; \\ \Delta ЗД &\geq 0.\end{aligned}\tag{12.3}$$

Нормально стійкий фінансовий стан – коли запаси забезпечуються сумою власних оборотних коштів та довгостроковими позиковими джерелами (сума власних оборотних коштів і довгострокових зобов'язань складає функціонуючий капітал).

При цьому, підприємство має нормальну ліквідність і платоспроможність, а також достатньо рентабельною є його операційна діяльність.

3. Нестійкий фінансовий стан:

$$\begin{aligned}\Delta ВОК &\leq 0; \\ \Delta ВД &\leq 0; \\ \Delta ЗД &\geq 0.\end{aligned}\tag{12.4}$$

Нестійкий фінансовий стан – коли запаси забезпечуються за рахунок власних оборотних коштів, довгострокових позикових джерел та короткострокових кредитів і позик, тобто за рахунок усіх основних джерел формування запасів і витрат; є недостатньою ліквідність, виникає періодична неплатоспроможність, сповільнюється оборотність оборотних активів, а тому є потреба у залученні додаткових джерел фінансування. Однак, при цьому є можливість відновлення платоспроможності. Сума функціонуючого капіталу і короткострокових кредитів та позик складає загальну величину основних джерел формування запасів (ЗД).

4. Кризовий фінансовий стан або фінансовий стан, близький до банкрутства:

$$\begin{aligned} \Delta ВОК &\leq 0; \\ \Delta ВД &\leq 0; \\ \Delta ЗД &\leq 0. \end{aligned} \quad (12.5)$$

Кризовий фінансовий стан - коли запаси й витрати не забезпечуються джерелами їх формування і підприємство перебуває на межі банкрутства.

Підприємство має хронічну прострочену заборгованість перед кредиторами, а відновлення платоспроможності без санації є майже неможливим.

Розрахунок абсолютних показників фінансової стійкості доцільно представити в таблиці. Усі показники розраховуються на початок і кінець аналізованого періоду, оцінюється їхня динаміка й на цій підставі робляться висновки.

Таблиця 12.2 – Аналіз абсолютних показників фінансової стійкості підприємства

Показники	Величина показників на кінець року, тис. грн.			Зміна, тис. грн.	
	2017	2018	2019	2018 - 2017	2019 - 2018
Реальний власний капітал					
Необоротні активи					
Наявність <i>ВОК</i>					
Довгострокові пасиви					
Наявність <i>ВД</i>					
Короткострокові кредити банків					
Наявність <i>ЗД</i>					
Загальна величина запасів					
Надлишок або нестача <i>ВОК</i>					
Надлишок або нестача <i>ВД</i>					
Надлишок або нестача <i>ЗД</i>					

За результатами визначення надлишку або нестачі ВОК, ВД, ЗД необхідно визначити тип фінансової стійкості підприємства та надати його характеристики.

До коефіцієнтів фінансової стійкості (відносних показників фінансової стійкості) відносять:

1. *Коефіцієнт забезпеченості оборотних активів власними джерелами формування*, який характеризує рівень забезпеченості підприємства власними джерелами формування оборотних активів, тобто показує, скільки власних джерел формування оборотних активів підприємства припадає на одиницю цих активів.

$$K_{звк} = BOA / OA, \quad (132.6)$$

де  $BOA$  – власні оборотні активи (власний оборотний капітал ВОК),  
 $OA$  – оборотні активи.

Нормальним вважається  $K_{звк} > 0,1$ . Це означає, що наявні оборотні активи, підприємства покриваються власними і прорівняними до них джерелами. Збільшення коефіцієнта забезпеченості означатиме, що у підприємства є надлишкові джерела формування оборотних активів, а його зниження свідчить про нестачу цих джерел. В обох випадках фінансовий стан підприємства буде нестійким.

2. *Коефіцієнт забезпеченості запасів власними джерелами їхнього формування* показує частку власних коштів у загальній сумі заборгованості підприємства.

$$K_{ззс} = BOA / Z, \quad (12.7)$$

де  $BOA$  – власні оборотні активи,  
 $Z$  – запаси.

Вважається, що коефіцієнт забезпечення матеріальних запасів власними коштами повинен змінюватися в межах 0,6–0,8, тобто 60–80 % запасів підприємства повинні формуватися з власних джерел. Якщо цей норматив не досягає значення 0,6–0,8, це свідчить про фінансову кризу на підприємстві, а для виробничих підприємств – про ризик зупинки процесу виробництва. Зростання його позитивно позначається на фінансовій стабільності підприємства.

3. *Коефіцієнт маневреності власного капіталу* характеризує ступінь мобільності використання власних коштів та показує здатність підприємства підтримувати рівень власного оборотного капіталу й поповнювати оборотні кошти в разі потреби за рахунок власних джерел:

$$K_{мвк} = BOA / BK, \quad (12.8)$$

де  $BOA$  – власні оборотні активи,  
 $BK$  – власний капітал.

Коефіцієнт маневреності власного капіталу залежить від структури капіталу і специфіки галузі, рекомендований в межах від 0,2–0,5.

4. *Коефіцієнт реальної вартості майна* визначає, яку частку у вартості майна складають засоби виробництва. Цей коефіцієнт має бути не меншим 0,5 і визначається за формулою:

$$K_{pvm} = (OЗ + З) / Б, \quad (12.9)$$

де *OЗ* – основні засоби (залишкова вартість),  
*З* – запаси,  
*Б* – валюта балансу (підсумок).

Коефіцієнт визначає рівень виробничого потенціалу підприємства, забезпеченість операційної діяльності засобами виробництва.

5. *Коефіцієнт автономії* – відношення реального власного капіталу до загального розміру капіталу підприємства. Нормальним вважається значення більше 0,5.

$$K_{авт} = ВК / Б, \quad (12.10)$$

де *ВК* – власний капітал,  
*Б* – валюта балансу (підсумок).

Зростання цього показника свідчить про збільшення фінансової стійкості, стабільності та незалежності підприємства від позикових коштів; граничне значення 0,5.

6. *Коефіцієнт співвідношення позикових і власних коштів* показує, скільки позикових коштів залучило підприємство на 1 грн. вкладених в активи власних коштів і розраховується як відношення всієї суми зобов'язань за залученими коштами до суми власних коштів за формулою:

$$K_{спв} = ПК / ВК, \quad (12.11)$$

де *ПК* – позиковий капітал (довгострокові ДЗ та поточні ПЗ зобов'язання);  
*ВК* – власний капітал.

Нормальним є фінансовий стан підприємства, коли коефіцієнт  $K_{спв} < 1$ . Якщо  $K_{спв} > 1$ , фінансова стійкість і автономність підприємства досягають критичного значення.

7. *Коефіцієнт фінансової стійкості* показує, яка частина активу фінансується за рахунок стійких джерел, тобто частку тих джерел фінансування, які організація може використовувати у своїй діяльності тривалий час.

$$K_{фс} = (ВК + ДЗ) / Б, \quad (12.12)$$

де  $BK$  – власний капітал,  
 $DЗ$  – довгострокові зобов'язання,  
 $B$  – валюта балансу (підсумок).

Якщо величина коефіцієнта коливається в межах 0,8–0,9 і має позитивну тенденцію, то фінансове положення підприємства є стійким. Рекомендоване ж значення не менше 0,6. Якщо значення нижче рекомендованого, то це викликає тривогу за стійкість підприємства.

Всі коефіцієнти необхідно розрахувати відповідно до кожного з аналізованих періодів. Результати розрахунків подати в таблиці 12.3. Отримані значення порівнюються із нормативними. Оцінюється їхня динаміка, і на цій підставі роблять висновки.

Таблиця 12.3 – Розрахунок відносних показників фінансової стійкості

Показники	Значення на кінець року			Нормативне значення	Абсолютні відхилення	
	2018	2019	2020		2019 - 2018	2020 - 2019
Коефіцієнт забезпеченості оборотних активів власними джерелами формування				0,1		
Коефіцієнт забезпеченості запасів власними джерелами формування				0,6...0,8		
Коефіцієнт маневреності власного капіталу				0,2...0,5		
Коефіцієнт реальної вартості майна				0,5		
Коефіцієнт автономії				0,4...0,5		
Коефіцієнт співвідношення позикових і власних коштів				< 1		
Коефіцієнт фінансової стійкості				0,6		

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 13

### Тема: Ефективність діяльності готелів і ресторанів

**Мета** – закріплення теоретичних знань про методичні засади оцінювання ефективності діяльності готелів і ресторанів, набуття практичних навичок оцінювання ефективності основних видів діяльності готелів і ресторанів та ефективності інвестиційних проектів.

#### Завдання 1

Дати оцінку найбільш ефективного інвестиційного проекту щодо вибору найкращої моделі устаткування, використовуючи у якості критерію чисту приведену вартість при ставці дисконту 17 %.

Показники	Моделі	
	1	2
Вартість устаткування, тис. грн.	164,2	198,7
Сума надходжень від інвестицій по рокам життєвого циклу, тис. грн.:		
1-й рік	70,1	95,0
2-й рік	55,6	97,9
3-й рік	59,8	90,5
4-й рік	56,0	85,1
5-й рік	53,3	80,9
6-й рік	58,2	104,3

### Методичні рекомендації до виконання завдання 1

У разі, коли інвестиції вкладаються одноразово на початку проекту, чиста приведена вартість дорівнює

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{B_t}{(1+r)^t} - K. \quad (13.1)$$

де  $NPV$  – чиста приведена вартість;

$B_t$  – вартість потоку майбутніх грошових надходжень у році  $t$ ;

$t$  – відповідний рік життєвого циклу ( $t = 1, 2, \dots, n$ );

$n$  – тривалість життєвого циклу;

$r$  – ставка дисконту.

Проект схвалюється, якщо  $NPV > 0$ . Якщо робиться вибір між взаємовиключними проектами, то вибирається проект з більшою  $NPV$ .

### Завдання 2

Дати оцінку про доцільність прийняття інвестиційного проекту за критерієм чистої приведеної вартості при ставці дисконту 17 %. Разовий обсяг інвестицій – 800 тис. грн.

Показники	Роки життєвого циклу		
	1-й	2-й	3-й
Виручка від реалізації послуг, тис. грн.	2300	2300	2200
Витрати всього, тис. грн.	1650	1650	1610
в тому числі амортизаційні відрахування	290	250	230

### Методичні рекомендації до виконання завдання 2

1. Розрахувати податок на додану вартість за роками життєвого циклу.
2. Розрахувати прибуток до оподаткування за роками життєвого циклу.

3. Розрахувати податок на прибуток за роками життєвого циклу.
4. Розрахувати чистий прибуток за роками життєвого циклу.
5. Розрахувати ліквідаційну вартість проекту як різницю між первісною вартістю (сумою інвестицій) та сумою нарахованих за життєвий цикл амортизаційних відрахувань. Прийняти до уваги, що ліквідаційна вартість відповідає тільки останньому (3-ому) року життєвого циклу.
6. Визначити суму надходжень від інвестицій  $V_t$  за роками життєвого циклу. Вона представляє собою суму чистого прибутку, амортизаційних відрахувань та ліквідаційної вартості за кожним роком.
7. Визначити чисту приведену вартість. Зробити висновки.

### Завдання 3

Встановити відповідність визначення понять:

№ Запитання	Поняття	№ відповіді	Визначення поняття
A	Інновація	1	Період від зародження ідеї, створення новинки та її практичного використання до моменту зняття з виробництва
B	Інноваційна діяльність	2	Науковий результат, що вносить радикальні зміни в існуючі знання, розкриває досі невідомі закономірності, властивості та явища матеріального світу, істотно впливає на НТП і розвиток цивілізації
C	Відкриття	3	Результат науково-дослідних і дослідно-конструкторських робіт, що відображує принципово новий механізм, який може стати основою появи значної частини процесів і суттєво вплинути на розвиток НТП
D	Винахід	4	Кінцевий результат інноваційної діяльності, що отримав втілення у вигляді введеного на ринок нового чи вдосконаленого продукту, технологічного процесу, що використовується у практичній діяльності
E	Життєвий цикл інновації	5	Діяльність, спрямована на використання і комерціалізацію результатів наукових досліджень і розробок, випуск на ринок нових конкурентоспроможних товарів і послуг

### Відповідь надати у вигляді таблиці

№ запитання	№ відповіді
A	
B	
C	
D	
E	

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ НА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТТЯХ

**«Відмінно» (A) – 90-100 балів.** Студент має глибокі знання з тем практичних занять. Відповіді/доповіді змістовні, ґрунтовні та відповідають вимогам. При підготовці до заняття студент використовував творчий підхід, не обмежуючись тільки матеріалами навчального посібника або лекції. Під час практичного заняття студент активно приймає участь в дискусіях та доповнює відповіді інших. Протягом відповіді активно використовує приклади для кращого розуміння матеріалу. Під час заняття вдало поєднує теоретичні знання та практичні вміння з даної дисципліни. Приймає активну участь у розв'язанні практичних завдань та тестів.

**«Добре» (B) – 82-89 балів.** Студент має міцні ґрунтовні знання. Відповіді/доповіді змістовні та відповідають вимогам. При підготовці до заняття студент не обмежується тільки матеріалами лекції. Під час практичного заняття студент приймає участь при обговоренні поставленого питання. Протягом відповіді може використати приклади для кращого розуміння матеріалу. Проте існують незначні помилки при змогах застосувати отримані знання в практичній діяльності.

**«Добре» (C) – 75-81 бал.** Студент знає програмний матеріал повністю. Відповіді вірні/доповідь відповідає вимогам. Студент своєчасно готується до заняття. Під час заняття студент відповідає на поставлені запитання. Проте існують проблеми з застосуванням прикладів. Існують певні помилки в трактуванні поставленого питання, не вміє самостійно та творчо мислити, не може вийти за межі теми.

**«Задовільно» (D) – 64-74 бал.** Студент знає тему заняття, має уявлення про навчальний матеріал, але його знання мають загальний характер. Вміє відповідати на окремі поставлені запитання. При обговоренні інших питань практичного заняття не приймає активної участі.

**«Задовільно» (E) – 60-63 балів.** Студент знає основну тему заняття, має уявлення про поставлене питання, але його знання мають загальний характер. Відповіді базуються лише тільки на лекційному курсі. Має певні прогалини в інших темах, на яких базується матеріал практичного заняття.

**«Незадовільно» (FX) – 35-59 балів.** Студент має фрагментарні знання, не володіє програмним матеріалом. Відповіді на всі поставлені запитання не повні або взагалі відсутні. При відповіді часто зупиняється і не може додатково відповідати на запитання.

**«Незадовільно» (F) – 1-34 бали.** Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працює в аудиторії, не готовий відповідати на будь-яке запитання з теми практичного заняття.

*Додаткові бали з дисципліни можна отримати приймаючи активну участь в студентській науковій роботі, що підтверджено сертифікатами участі в наукових заходах та опублікованими науковими працями*

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. Харків, 2022. 549 с.
2. Економіка готелів та ресторанів: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова. Харків: НТУ «ХПІ», 2022. 94 с.
3. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. Харків : Світ книг, 2013. 389 с.
4. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / Т. С. Шовкопляс та ін. ; за ред. Н. В. Якименко-Терещенко, Є. М. Строкова ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків : НТУ "ХПІ" ; Панов А. М., 2019. – 100 с.
5. Економіка підприємства : підручник / за ред. Н. В. Якименко-Терещенко. Харків : Іванченко І. С., 2018. 451 с.
6. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Н. О. Власової. Харків : Світ книг, 2013. 389 с.
7. Корж Н.В. Готельна справа: навч. посіб. К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. 580 с.
8. Менеджмент готелю. Економіко-організаційні аспекти : навч. посіб. / під ред. Г. Б. Муніна. Київ : Кондор, 2011. 443 с.
9. Писаревський І. М., Рябев А. А. Матеріально-технічна база готелів: підручник. Харків: ХНАМГ, 2010. 286 с.
10. Проектування готелів : навчальний посібник / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2012. – 340 с.
11. Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2010. – 340 с.
12. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 344 с.
13. Ткаченко Т. І., Гаврилюк Т. І. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2005. 179 с.
14. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2016. 347 с.

Навчальне видання

Методичні вказівки

до практичних занять  
з дисципліни «Економіка готелів та ресторанів»  
для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг  
всіх форм навчання

Укладачі

ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна  
ПОБЕРЕЖНА Наталія Миколаївна

Відповідальний за випуск проф. Якименко-Терещенко Н.В.  
Роботу до видання рекомендував доц. Носирєв О.О.

В авторській редакції

План 2026р., поз. 43

Гарнітура Times New Roman. Ум. друк. арк. 2,7

Видавничий центр НТУ «ХПІ».

Свідоцтво про державну реєстрацію ДК № 5478 від 21.08.2017 р.  
61002, Харків, вул. Кирпичова, 2.

---

Електронне видання