**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**

**«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ**

**Кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету туризму та МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Габчак Н.Ф./

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 року

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ЕКОНОМІКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА**

|  |  |
| --- | --- |
| Рівень вищої освіти | **Перший (бакалаврський)**  |
| Галузь знань | **24 Сфера обслуговування** |
| Спеціальність | **241 Готельно-ресторанна справа****1013 Hotel, restaurants and catering** |
| Предметна спеціальність (Спеціалізація)(*за наявності*) |  |
| Освітня програма | **241 Готельно-ресторанна справа** |
| Статус дисципліни | **Обов’язкова** |
| Мова навчання | **Українська** |

**Ужгород 2023**

Робоча програма навчальної дисципліни «**Економіка готельно-ресторанного підприємства**» для здобувачів вищої освіти галузі знань **24 Сфера обслуговування** спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа** освітньої програми **Готельно-ресторанна справа**

**Розробники**: Кіш Галина Вікторівна, к.е.н., доцент

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри

***Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства***

протокол № \_\_\_\_ від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Корсак Р.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та МК

протокол № \_\_\_\_ від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.

Голова науково-методичної комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

© Кіш Г.В., 2023 р.

© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2023 р.

**1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Найменування****показників** | **Розподіл годин за навчальним планом** |
| Денна форманавчання | Заочна форманавчання |
| Кількість кредитів ЄКТС – 5 | Рік підготовки: |
| Загальна кількість годин – 150 год | **1** | **2** |
| Кількість модулів – 2 | Семестр: |
| Тижневих годиндля денної форми навчання:аудиторних – 4 годсамостійної роботи студента – 4 | **2** | **3** |
| Лекції: |
| **40** | **6** |
| Практичні (семінарські): |
| **34** | **4** |
| Вид підсумкового контролю: іспит | Лабораторні: |
| **-** | **-** |
| Форма підсумкового контролю: усне опитування | Самостійна робота: |
| **76** | **140** |

**2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Метою вивчення навчальної дисципліни **«Економіка готельно-ресторанного підприємства»** є допомога студентам в оволодінні принципами, прогресивними формами і методами впливу на господарсько-фінансове благополуччя підприємства в ринкових умовах господарювання.

Від рівня одержаної загальної та професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери, їх компетентності і обізнаності у вирішальній мірі залежатиме успішне розв'язання конкретних практичних завдань, тобто розробка та здійснення заходів, спрямованих на ефективну діяльність організацій в довгостроковій перспективі, забезпечення високих темпів їх розвитку та підвищення конкурентоспроможності.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей:

 *Інтегральна компетентність*

здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*Загальні компетентності (ЗК)*

ЗК03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв’язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки

ЗК04. Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності.

ЗК06. Навички використання інформаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК10. Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії.

ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях.

ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.

*Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (ФК)*

СК02. Здатність аналізувати тенденції і перспективи розвитку національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком індустріїгостинності та соціально-економічними процесами у країні, виокремлювати фактори ризику.

СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.

СК04. Здатність розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.

СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх

діяльності.

СК07. Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку.

СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК09. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК10. Здатність використовувати інформаційні технології у процесі реалізації послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

СК11. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств індустрії гостинності.

СК14. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Передумовами вивчення навчальної дисципліни «**Економіка готельно-ресторанного підприємства**» є опанування таких навчальних дисциплін (НД) освітньої програми (ОП):

ОК 2.4 Організація готельного господарства

ОК 2.5 Організація ресторанного господарства

**4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

Відповідно до освітньої програми **«Економіка готельно-ресторанного підприємства»,** вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН)**:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Програмні результати навчання** | **Шифр ПРН** |
| Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери. | ПР05 |
| Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. | ПР17 |
| Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики. | ПР19 |

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни «**Економіка готельно-ресторанного господарства**»:

|  |  |
| --- | --- |
| **Очікувані результати навчання з дисципліни** | **Шифр ПРН** |
| Здатність аналізувати основні складові готельних та ресторанних послуг, оцінювати функціонування підприємства готельно-ресторанного бізнесу на ринку  | ПР05 |
| Проводити аналіз впливу факторів на розвиток готельно-ретсоранного бізнесу як складової туристичної галузі | ПР05 |
| Здатність розрахувати показники експлуатаційної програми готельних підприємств, складати план товарообороту та продуктивного балансу закладів харчування  | ПР17 |
| Уміння оцінювати економічну ефективність виробничої діяльності підприємств ГРГ, оцінювати основні виробничі фонди готельно-ресторанних підприємств; визначити фізичний і моральний знос основних фондів, розраховувати показники ефективності використання оборотних коштів підприємства готельно-ресторанного бізнесу | ПР17 |
| Здатність оцінювати ефективність використання персоналу готельних і ресторанних підприємств; управління та мотивація трудовими ресурсами | ПР17 |
| Здатність відображати фінансові ресурси готельно-ресторанних підприємств в балансі; аналізувати ліквідність балансу готельно-ресторанних підприємств | ПР17 |
| Вміння проводити калькуляцію собівартості ресторанної продукції та готельних послуг, розрахунок цінової пропозиції | ПР17 |
| Здатність розраховувати доходи, витрати, прибуток підприємств ГРГ, розробляти податкову політику підприємства ГРГ | ПР17 |
| Здатність аналізувати ризики та визначити ризикові події, що притаманні діяльності готельно-ресторанних підприємств. | ПР19 |

**5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

**РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання**

 Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- контроль за виконання модульних завдань (письмові роботи);

- контроль систематичності та активності роботи студента протягом семестру (практичні заняття);

- контроль індивідуальної (самостійної) роботи.

**Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання**

Форми поточного контролю: усне опитування

Форма модульного контролю: письмове опитування

Форма підсумкового семестрового контролю: екзамен

**Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Поточне оцінювання та самостійна робота** | **Модульна контрольна робота** | **Сума** |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | Т7 | 50 | **100** |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

Т1, Т2 ... – теми

**Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Поточне оцінювання та самостійна робота** | **Модульна контрольна робота** | **Сума** |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | Т7 | 50 | **100** |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

Т1, Т2 ... – теми

**Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид діяльності здобувача вищої освіти** | **Модуль 1** | **Модуль 2** |
| Кількість | Максимальна кількість балів (сумарна) | Кількість | Максимальна кількість балів (сумарна) |
| Практичні (семінарські) заняття  | 7 | 35 | 7 | 35 |
| Вирішення задач | 1 | 15 | 1 | 15 |
| Модульна контрольна робота | 1 | 50 | 1 | 50 |
| **Разом** |  | **100** |  | **100** |

**Критерії оцінювання модульної контрольної роботи**

***Оцінювання модульних завдань.*** Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 0 до 50 балів.

***Оцінювання систематичності та активності роботи студента.*** Протягом семестру проводяться практичні заняття для перевірки засвоєння теоретичної частини навчальної дисципліни та практичного закріплення здобутих знань, дане оцінювання здійснюється в межах від 0 до 50 балів.

**Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю**

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 03/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року).

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи. Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок студентів здійснюються за 100-бальною системою.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати залік (іспит) з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати залік чи іспит.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов’язаний складати залік (іспит) з дисципліни. У разі, коли відповіді студента під час заліку (іспиту) оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

 **ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Мінімальний бал дляотримання позитивної оцінки – 50, максимальний – 100 |  Оцінка за розширеноюНаціональною шкалою (іспит / залік) | Критерії знань | Оцінказа шкалоюECTS |
| 90 та вище | відмінно | Студент виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем дисципліни.Студент вільно висловлює власні думки, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності.Студент використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. | А |
| 82-89 | дуже добре | Студент вільно (самостійно) володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі застосовує його на практиці; вільно вирішує завдання в нестандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу дисципліни. | В |
| 74-81 | добре | Студент вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача. | С |
| 64-73 | задовільно | Студент може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати, робити висновки, виправляти допущені помилки. |  D |
| 60-63 | достатньо | Студент володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину. |  Е |
| 35-59 | незадовільно | Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу з дисципліни. | FX |
| 1-34 | неприйнятно | Студент володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів дисципліни, що позначаються ним окремими словами чи реченнями. | F |

**6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**6.1. Зміст навчальної дисципліни**

**Модуль №1**

**Тема 1. Інституційні засади ринкової економіки**

Поняття ринку та його суб’єкти. Функції ринку.

Умови формування ринку. Структура ринку. Класифікація ринків. Класифікація ринку за економічним призначенням об'єктів ринкових відносин. Класифікація ринку за ступенем зрілості ринкових відносин. Класифікація ринку відповідно до чинного законодавства. Класифікація ринку за адміністративно-територіальною ознакою. Ринкова економіка. Ознаки ринкової економіки. Моделі ринкової економіки

Сутність підприємництва та підприємства. Види підприємств. Господарські товариства та їх види.

**Тема 2. Роль і місце готельного і ресторанного господарства в сфері послуг та в економіці країни**

 Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Функції та завдання підприємств готельного господарства. Основні і додаткові готельні послуги. Особливості готельних послуг. Класифікація засобів розміщення туристів. Характеристика готельного продукту. Інфраструктура ринку готельного господарства, характеристика її складових. Сутність і соціально-економічне значення підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств харчування як сфери туристичного обслуговування. Характеристика продукції підприємств харчування.

Сутність і основні елементи господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика основних елементів ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Фактори, що впливають на пропозицію готельних послуг та ресторанної продукції. Фактори формування попиту на ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Методи вивчення і прогнозування попиту у ресторанному господарстві. Система показників попиту і пропозиції послуг та продукції підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика показників беззбиткової діяльності підприємства

Місце і роль підприємств готельного-ресторанного бізнесу в системі ринкового господарювання України. Сучасний стан і тенденції розвитку готельно-ресторанних підприємств в Україні. Особливості функціонування ринку послуг підприємств готельного- ресторанного бізнесу.

**Тема 3. Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного господарства**

Сутність і структура виробничо-експлуатаційної програми готельних підприємств як плану з відпуску та реалізації основних та додаткових готельних послуг. Принципи та етапи розробки експлуатаційної програми. Методика розрахунку показників експлуатаційної програми готельних підприємств: планової пропускної спроможності готелю, коефіцієнта завантаженості на плановий період. Планування доходу від експлуатаційної діяльності готельних підприємств. Особливості планування обсягу основних і додаткових готельних послуг.

Оптимізація завантаження номерного фонду готелю. Розробка заходів забезпечення виконання експлуатаційної програми готельного підприємства. Місце виробничо- експлуатаційної програми в системі планів розвитку готельного підприємства в ринковій економіці. Оцінка зовнішніх та внутрішніх факторів впливу на показники виконання виробничо-експлуатаційної програми готельного підприємства. Методика розробки експлуатаційної програми підприємств готельного бізнесу на прогнозний період з врахуванням сезонності попиту та інших факторів.

**Тема 4. Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства**

Сутність та структура товарообороту підприємств харчування. Валовий і роздрібний товарооборот. Поняття продукції ресторанного господарства. Склад та структура продукції ресторанного господарства, характеристика її складових. Виробнича програма та планування випуску продукції підприємств харчування. Складання плану товарообороту та продуктового балансу.

Порядок проведення аналізу динаміки та структури роздрібного товарообороту. Фактори, що визначають обсяги, структуру та перспективи розвитку товарообороту ресторану. Методи планування товарообороту підприємств ресторанного бізнесу, обґрунтування обсягу товарообороту на плановий період. Класифікація планів товарообороту ресторану. Економічна характеристика виробничої діяльності ресторанних підприємств.

**Тема 5. Основні фонди підприємств ГРГ та їх відтворення**

Основні засоби готелів і ресторанів як елемент матеріальних ресурсів. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. Поняття амортизації основних засобів. Мета та особливості застосування прискореної амортизації. Стан і тенденції розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів. Види вартісної оцінки основних засобів: первісна, відновна, повна, залишкова. Методика оцінки середньої вартості основних фондів підприємств. Механізація виробничих процесів ресторанного господарства, показники оцінки ефективності впровадження нового технологічного обладнання на підприємствах і методика їх розрахунку. Визначення ефективності будівництва та реконструкції підприємства ресторанного господарства і готелів. Шляхи підвищення економічної ефективності використання матеріально-технічної бази та основних фондів.

**Тема 6. Управління оборотними активами підприємств ГРГ**

Економічна сутність товарних ресурсів. Джерела формування продовольчих ресурсів у ресторанному господарстві та матеріальних ресурсів готелю, їх класифікація. Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції. Класифікація товарних запасів. Поняття нормативу запасів. Абсолютні і відносні показники вимірювання товарних запасів. Форми залучення продовольчих ресурсів на регіональний споживчий ринок: закупівля сільгоспродуктів і продтоварів у безпосередніх сільськогосподарських виробників, на підприємствах харчової промисловості, товарних біржах тощо. Методи визначення загальної потреби підприємства у сировині і товарах. Визначення середньо групових норм витрат сировини і напівфабрикатів у розрахунку на виробничу програму. Визначення обсягу та структури надходження сировини і товарів на підприємства ресторанного господарства. Зміст продуктового балансу підприємства. Показники ефективності використання товарних ресурсів і методи їх визначення. Шляхи підвищення ефективності використання товарно-сировинних ресурсів. Методика планування запасів інженерних ресурсів.

**Тема 7. Управління трудовими ресурсами підприємств ГРГ**

Поняття, класифікація і структура персоналу готельно-ресторанного підприємства. Оцінювання стану та ефективності використання персоналу готельних і ресторанних підприємств. Планування чисельності працівників на підприємствах готельно- ресторанного бізнесу. Сучасна система управління персоналом готельного і ресторанного підприємства. Формування і використання персоналу готельних і ресторанних підприємств. Продуктивність праці персоналу готельних і ресторанних підприємств. Основні напрями підвищення ефективності використання трудових ресурсів у готельно-ресторанному бізнесі. Суть та характеристика мотивації та організації заробітної плати працівників готельно- ресторанного бізнесу. Форми і системи оплати праці, що застосовуються в готельних і ресторанних підприємствах: їх сутність, переваги та недоліки. Державне і договірне регулювання оплати праці. Обґрунтування витрат на оплату праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Соціально-економічна сутність і особливості праці в готельно-ресторанному бізнесі. Соціальні гарантії працівникам готельно-ресторанного бізнесу. Закордонний досвід управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Характерні ознаки окремих категорій персоналу готельно-ресторанного підприємства. Форми навчання та підвищення кваліфікації кадрів готельних і ресторанних підприємств. Фактори стимулювання зростання продуктивності праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу в умовах ринкової економіки. Планування потреби в трудових ресурсах на підприємстві готельного-ресторанного бізнесу. Закордонний досвід використання моделей мотивації трудової діяльності. Зарубіжний та вітчизняний досвід нарахування заробітної плати.

**Тема 8. Управління фінансовими ресурсами підприємств ГРГ**

Поняття та джерела формування фінансових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Власні, позичені і залучені джерела формування фінансових ресурсів готельно-ресторанних підприємств. Співвідношення внутрішніх та зовнішніх джерел формування фінансових ресурсів. Відображення фінансових ресурсів готельно- ресторанного підприємства в балансі. Потоки фінансових ресурсів підприємств готельно- ресторанного бізнесу. Завдання фінансів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Суть і роль фінансів підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх зв'язок з державним фінансовим механізмом та зі складовими фінансового ринку. Зміст фінансової діяльності готельно-ресторанних підприємств. Методи впливу державного фінансового механізму на фінансову діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Форми взаємозв’язку фінансової діяльності готельно-ресторанних підприємств з окремими елементами фінансового ринку – кредитним ринком, ринком цінних паперів, валютним і страховим. Взаємозв’язок фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу з найважливішими інститутами фінансового ринку – комерційними банками, фондовими і валютними біржами, інвестиційними фондами, пенсійним фондом, страховими компаніями тощо. Сутність, роль і види грошових потоків. Планування руху грошових коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Оцінювання ефективності формування та використання грошових коштів підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. Мета і принципи економічного управління рухом грошових коштів готельно-ресторанних підприємств. Методи оптимізації руху грошових коштів.

**Тема 9. Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ГРГ**

Формування інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання. Економічна суть інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методологія аналізу та оцінка ефективності інновацій. Оцінка економічної ефективності технічних нововведень на підприємствах готельно- ресторанного бізнесу.

 Поняття та показники рівня науково-технічного прогресу. Сучасні підходи до управління інноваційними процесами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу у світі та Україні.. Оцінка ринкових можливостей підприємств готельно-ресторанного бізнесу у контексті реалізації інновацій.

**Модуль №2**

**Тема 10. Управління доходами підприємств ГРГ**

Доходи як економічна категорія та економічний показник. Поняття доходу готельних і ресторанних підприємств та їх джерела. Класифікація доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу залежно від напрямів діяльності та відповідно до норм національного стандарту бухгалтерського обліку. Економічний механізм формування і розподілу доходу готельного і ресторанного підприємства. Стратегія формування доходу готельного і ресторанного підприємства. Оптимізація доходу готельно- ресторанних підприємств.

Цілі та завдання управління доходами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Моніторинг доходу при обґрунтуванні базової економічної стратегії готельно-ресторанного підприємства. Порядок проведення аналізу доходів готельних і ресторанних підприємств. Фактори, що впливають на формування доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методи обґрунтування планового обсягу доходів готельних і ресторанних підприємств.

**Тема 11. Управління поточними витратами та собівартістю у підприємствах ГРГ**

Економічна сутність поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Собівартість, як комплексний економічний показник. Класифікація витрат і структура собівартості послуг готельних підприємств. Калькулювання собівартості ресторанної продукції. Планування витрат готельних і ресторанних підприємств.

 Фактори, що визначають обсяг та рівень поточних витрат готельних і ресторанних підприємств. Удосконалення складу калькуляційних статей витрат при обчисленні собівартості готельної і ресторанної продукції. Цілі і завдання управління поточними витратами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Оцінка економічної обґрунтованості плану поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

**Тема 12. Особливості ціноутворення в підприємствах ГРГ**

Сутність і економічна роль ціни на ринку послуг в готелях і ресторанах. Система цін на продукцію та послуги ресторану і готелю. Особливості ціноутворення в умовах формування ринкової економіки. Співвідношення регульованих та вільних ринкових цін на сировину і продовольчі товари. Методи регулювання цін на сировину і продовольчі товари органами державного управління та місцевого самоврядування. Механізм формування цін на продукцію і послуги підприємств ресторанного господарства. Структура роздрібної ціни ресторанного господарства. Складові елементи оптово- відпускної ціни та роздрібної ціни ресторанного господарства. Торговельні націнки, податок на додану вартість і акцизний збір як складові елементи роздрібної ціни. Методика формування тарифного плану в готелях

**Тема 13. Управління прибутком та рентабельністю в підприємствах ГРГ**

Прибуток готельного і ресторанного підприємства: суть, формування та використання. Види та джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Поняття мінімального, цільового, нормального та максимального прибутку готельних і ресторанних підприємств. Економічне управління формуванням і розподілом прибутку готельних і ресторанних підприємств. Поняття рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Порядок проведення фінансового результату готельних і ресторанних підприємств. Аналіз фінансових результатів діяльності готельно-ресторанного підприємства. Аналіз фінансового стану підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Аналіз ліквідності балансу готельно-ресторанного підприємства.

Економічні підходи до характеристики прибутку підприємства. Фактори, що впливають на формування прибутку підприємств готельно-ресторанного господарства. Методологія розподілу прибутку й дивідендна політика готельно-ресторанного підприємства. Можливості стабілізації фінансово-економічного стану суб’єкта господарювання. Вибір стратегії стабілізації фінансово-економічного стану підприємства. Механізм дії внутрішніх чинників зростання ефективності діяльності готельного і ресторанного підприємства. Порядок планування розподілу планового чистого прибутку готельних і ресторанних підприємств.

**Тема 14. Податкова політика підприємств ГРГ**

Поняття системи оподаткування, склад податкових платежів. Сутність та принципи розробки податкової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Система податкових пільг та їх використання в процесі формування податкової політики підприємств готельно-ресторанного господарства. Аналіз та планування податкових платежів підприємств готельно-ресторанного господарства.

**Тема 15. Ефективність діяльності готелів та ресторанів**

Поняття та сутність ефективності. Методичні підходи до оцінки ефективності діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Розрахунок економічної ефективності поточних інноваційних заходів. Напрямки підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Показники оцінки ефективності використання фінансових ресурсів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Операційні коефіцієнти: середня ціна за номер (Average daily room Rate, AR); середній дохід на номер (Revenue per available room, RevPar); середній чек за харчування (Average Check); завантаженість готеля (Occupancy); валовий операційний прибуток готелю ( GOP (gross operating profit ); валовий операційний прибуток на номер (GOPPAR (Gross operating profit per available room).

**Тема 16. Економічні ризики у діяльності підприємств ГРГ та шляхи запобігання банкрутства**

Сутність ризику у діяльності готельних і ресторанних підприємств. Класифікація та характеристика ризиків підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Шляхи та заходи щодо профілактики та мінімізації рівня ризиків на готельних і ресторанних підприємствах. Банкрутство підприємства: його суть та форми регулювання в Україні. Санація підприємств та умови її проведення.

Вивчення Закону України «Про відновлення платоспроможності боржника або визнання його банкрутом». Сутність кризи і кризових явищ. Показники усунення кризового процесу. Основні причини, що призводять до банкрутства готельних і ресторанних підприємств. Методи діагностики банкрутства підприємства. Реорганізація та ліквідація підприємства. Моделі діагностики кризового стану підприємства. Методичні підходи до виявлення ризикових подій та видів ризику, що притаманні діяльності готельних і ресторанних підприємств. Форми внутрішнього і зовнішнього страхування господарського ризику.

**6.2. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |
| --- | --- |
| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин |
| Денна форма навчання | Заочна форма навчання |
| усього | у тому числі | усього | у тому числі |
| лекції | практичні | інд | с.р. | лекції | практичні | інд | с.р. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| **Змістовий модуль 1**.  |
| Інституційні засади ринкової економіки | **9** | 4 |  |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Роль і місце готельного і ресторанного господарства в сфері послуг та в економіці країни | **9** | 2 | 2 |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного господарства | **9** | 2 | 2 |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства | **9** | 2 | 2 |  | 5 | **10** |  | 2 |  | 8 |
| Основні фонди підприємств ГРГ та їх відтворення | **8** | 2 | 2 |  | 4 | **10** | 2 |  |  | 8 |
| Управління оборотними активами підприємств ГРГ | **8** | 2 | 2 |  | 4 | **10** | 2 |  |  | 8 |
| Управління трудовими ресурсами підприємств ГРГ | **8** | 2 | 2 |  | 4 | **9** |  |  |  | 9 |
| Управління фінансовими ресурсами підприємств ГРГ | **9** | 2 | 2 |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ГРГ | **9** | 2 | 2 |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Модульна контрольна робота №1 | **2** |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Разом за змістовим модулем 1** | **80** | **20** | **18** |  | **42** | **84** | **4** | **2** |  | **78** |
| **Змістовий модуль 2**.  |
| Управління доходами підприємств ГРГ | **9** | 2 | 2 |  | 5 | **10** | 2 |  |  | 8 |
| Управління поточними витратами та собівартістю у підприємствах ГРГ | **10** | 4 | 2 |  | 4 | **11** |  | 2 |  | 9 |
| Особливості ціноутворення в підприємствах ГРГ | **11** | 4 | 2 |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Управління прибутком та рентабельністю в підприємствах ГРГ | **9** | 2 | 2 |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Податкова політика підприємств ГРГ | **11** | 4 | 2 |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Ефективність діяльності готелів та ресторанів | **9** | 2 | 2 |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Економічні ризики у діяльності підприємств ГРГ та шляхи запобігання банкрутства | **9** | 2 | 2 |  | 5 | **9** |  |  |  | 9 |
| Модульна контрольна робота №2 | **2** |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Разом за змістовим модулем 2** | **70** | **20** | **16** |  | **34** | **66** | **2** | **2** |  | **62** |
| **Разом**  | **150** | **40** | **34** |  | **76** | **150** | **6** | **4** |  | **140** |

**6.3. Теми практичних (семінарських, лабораторних) занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №з/п | Назва теми | Кількістьгодин |
| денна | заочна |
|  | Роль і місце готельного і ресторанного господарства в сфері послуг та в економіці країни | 2 |  |
|  | Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного господарства | 2 |  |
|  | Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства | 2 | 2 |
|  | Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення | 2 |  |
|  | Управління оборотними активами підприємств ГРГ | 2 |  |
|  | Управління трудовими ресурсами підприємств ГРГ | 2 |  |
|  | Управління фінансовими ресурсами підприємств ГРГ | 2 |  |
|  | Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ГРГ | 2 |  |
|  | Модульна контрольна робота №1 | 2 |  |
|  | Управління доходами підприємств ГРГ | 2 |  |
|  | Управління поточними витратами та собівартістю у підприємствах ГРГ | 2 | 2 |
|  | Особливості ціноутворення в підприємствах ГРГ | 2 |  |
|  | Управління прибутком та рентабельністю в підприємствах ГРГ | 2 |  |
|  | Податкова політика підприємств ГРГ | 2 |  |
|  | Ефективність діяльності готелів та ресторанів | 2 |  |
|  | Економічні ризики у діяльності підприємств ГРГ та шляхи запобігання банкрутства | 2 |  |
|  | Модульна контрольна робота №2 | 2 |  |
| **Разом** | 34 | 4 |

**6.4. Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №з/п | Назва теми | Кількістьгодин |
| денна | заочна |
|  | Інституційні засади ринкової економіки | 5 | 9 |
|  | Роль і місце готельного і ресторанного господарства в сфері послуг та в економіці країни | 5 | 9 |
|  | Управління обсягом реалізації послуг підприємств готельного господарства | 5 | 9 |
|  | Управління товарооборотом та виробничою програмою підприємств ресторанного господарства | 5 | 8 |
|  | Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення | 4 | 8 |
|  | Управління оборотними активами підприємств ГРГ | 4 | 8 |
|  | Управління трудовими ресурсами підприємств ГРГ | 4 | 9 |
|  | Управління фінансовими ресурсами підприємств ГРГ | 5 | 9 |
|  | Інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері ГРГ | 5 | 9 |
|  | Управління доходами підприємств ГРГ | 5 | 8 |
|  | Управління поточними витратами та собівартістю у підприємствах ГРГ | 4 | 9 |
|  | Особливості ціноутворення в підприємствах ГРГ | 5 | 9 |
|  | Управління прибутком та рентабельністю в підприємствах ГРГ | 5 | 9 |
|  | Податкова політика підприємств ГРГ | 5 | 9 |
|  | Ефективність діяльності готелів та ресторанів | 5 | 9 |
|  | Економічні ризики у діяльності підприємств ГРГ та шляхи запобігання банкрутства | 5 | 9 |
|  | **Разом** | **76** | **140** |

**6.5. Індивідуальні завдання***(у разі потреби)*

В межах кожного змістового модуля студент виконує індивідуальне завдання як частину практичної та самостійної підготовки в процесі опанування програми навчальної дисципліни.

Індивідуальні завдання включають такі види роботи як написання рефератів на задану тематику, а також підготовка до практичних занять.

**ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ТЕМ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ**

1. Характеристика підприємства (фірми) як первинної ланки виробничої сфери та юридичної особи.
2. Методологічні основи обґрунтування множинних цілей діяльності підприємства (фірми).
3. Правові основи діяльності підприємств (фірм) за умов ринкової економіки.
4. Тенденції щодо зміни в Україні кількості підприємств за формою власності майна і чисельності працівників.
5. Актуальні проблеми обґрунтування виробничої й загальної структури підприємств різних форм власності.
6. Поглиблена оцінка основних принципів поведінки суб’єктів господарювання на вітчизняному та світовому ринках.
7. Що є спільного у вітчизняній сутності підприємництва й бізнесу; ознаки, за якими розрізняють підприємництво та бізнес.
8. Економічне й соціальне значення розвитку підприємницької діяльності для формування ефективної системи господарювання.
9. Вибір організаційно-правової форми підприємницької діяльності з врахуванням її переваг і недоліків.
10. Сучасні проблеми активізації підприємництва в Україні.
11. Проблеми створення та ефективного функціонування міжнародних спільних підприємств в Україні.
12. Об’єктивна необхідність управління підприємствами та іншими суб’єктами господарювання (діяльності).
13. Функції управління підприємством (організацією) та їхня адаптація до умов ринкової економіки.
14. Методи управління підприємствами (організаціями): сутність, пріоритети, узгодженість і взаємодія.
15. Системний аналіз якісного складу підприємства.
16. Проблеми визначення необхідної кількості управлінського персоналу.
17. Сучасна кадрова політика підприємств та організацій.
18. Формування системи управління персоналом підприємства за сучасних умов господарювання.
19. Формування і функціонування ринку праці за сучасних умов господарювання.
20. Сучасні форми та ефективність підготовки та підвищення кваліфікації управлінського персоналу підприємств.
21. Проблеми регулювання трудових відносин різних категорій персоналу підприємства.
22. Елементний склад оборотних коштів підприємства (організації).
23. Наукова обґрунтованість поділу оборотних коштів на нормовані і ненормовані.
24. Методи нормування оборотних коштів підприємства (організації).
25. Визначення нормативів оборотних коштів для окремих їхніх структурних елементів.
26. Основні показники для оцінки ефективності використання оборотних коштів.
27. Способи підвищення ефективності використання оборотних коштів на підприємствах різних галузей народного господарства України.
28. Сутнісна характеристика і структура інвестицій.
29. Методи визначення необхідного обсягу та джерел фінансування капітальних вкладень на підприємстві.
30. Особливості визначення ефективності капітальних вкладень на окремих стадіях інвестиційно-відтворювального циклу.
31. Методи вимірювання та показники рівня продуктивності праці на підприємствах різних форм власності.
32. Порівняльна характеристика різних моделей мотивації трудової діяльності.
33. Проблеми реалізації принципів мотивації в практиці діяльності підприємства.
34. Види і практика застосування доплат і надбавок до заробітної плати окремих категорій персоналу.
35. Сучасні проблеми формування й застосування системи преміювання персоналу підприємств та організацій.
36. Методичні підходи до обґрунтування розмірів премії та визначення ефективності системи преміювання працівників.
37. Методологічні аспекти визначення складу витрат, які включають у собівартість продукції.
38. Локалізація витрат за місцями їхнього виникнення і центрами відповідальності.
39. Напрями вдосконалення розподілу непрямих витрат у процесі калькулювання.
40. Можливі методи ціноутворення в ринковій економіці. Обґрунтування та вибір встановлення цін на продукцію (послуги).
41. Чинники й резерви зростання прибутку суб’єктів господарювання (підприємницьких структур).
42. Розподіл прибутку й дивідендна політика підприємства (організації).
43. Оптимізація структури капіталу підприємства (організації).

**7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА**

*(у разі потреби)*

Вивчення даної дисципліни передбачає використання в процесі навчання мультимедійного обладнання для наочної ілюстрації навчальних матеріалів

**8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

**Законодавчі акти:**

1. [Господарський кодекс України](http://zakon.rada.gov.ua/go/436-15) від 16.01.2003 № 436-IV
2. [Податковий кодекс України](http://zakon.rada.gov.ua/go/2755-17) від 02.12.2010 № 2755-VI
3. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV
4. [Про акціонерні товариства](http://zakon.rada.gov.ua/go/514-17); Закон України від 17.09.2008 № 514-VI
5. [Про господарські товариства](http://zakon.rada.gov.ua/go/1576-12); Закон України від 19.09.1991 № 1576-XII
6. [Про інвестиційну діяльність](http://zakon.rada.gov.ua/go/1560-12); Закон України від 18.09.1991 № 1560-XII
7. [Про оплату праці](http://zakon.rada.gov.ua/go/108/95-%D0%B2%D1%80); Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР
8. [Про підприємництво](http://zakon.rada.gov.ua/go/698-12); Закон України від 07.02.1991 № 698-XII
9. Про податок на додану вартість: Закон України № 168/97-ВР від 3.04.1997 р., зі змінами і доповненнями.
10. Про оподаткування прибутку підприємств: Закон України № 83/97-ВР від 22.05.1997 р., зі змінами і доповненнями.

**Основні літературні джерела:**

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Навч. посібник. К.: Знання України, 2002. 358 с.
2. Афанасьєв М. В., Плоха О.Б. Економіка підприємства: навч.-метод. посібн. Х. : ВД "ІНЖЕК", 2007. 320 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник. К.:НУХТ, 2018. 360с.
4. [Березін О. В. Економіка підприємства. К. : Знання, 2009. 390 с.](http://www.libr.dp.ua/site-libr/?idm=1&idp=22&ida=224)
5. Бойчик І. М. Економіка підприємства. К. : Атіка, 2007. 528 с.
6. Гаврилюк С. П.. Ткаченко Т. Г. Економіка готельного господарства і туризму. Київ: Знання. 2005. 173 с.
7. Гетьман О. О., Шаповал В.М. Економіка підприємства. К. : Центр навчальної літератури, 2006. 488 с.
8. Городня Т.А. Економіка туризму: теорія і практика: навч.посіб./ Т.А.Городня, А.Ф.Щербак. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 436с.
9. [Грицюк, Е. О. Економіка підприємства: навчальний посібник. К. : Дакор, 2009. 304с.](http://www.libr.dp.ua/site-libr/?idm=1&idp=22&ida=222)
10. Дяченко Л. П. Економіка туристичного бізнесу: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 224 с.
11. Економіка підприємства. Збірник практичних задач і конкретних ситуацій: Навч. Посібник. За ред. С. Ф. Покропивного. К., 2000.
12. [Економіка підприємства: зб. практичних задач і ситуацій: навч. посібник. К. : КНЕУ, 2008. 323 с.](http://www.libr.dp.ua/site-libr/?idm=1&idp=22&ida=220)
13. Економіка підприємства: підручник / за заг. ред. С. Ф. Покропивного. 3-є вид., перероб. та доп. К. : КНЕУ, 2002. 528 с.
14. Економіка підприємства: Навч. посібник / За ред. А. В. Шегди. К.: Знання, 2005. 431 с.
15. Економіка підприємства : навч. посібн. / за ред. А. В. Калини. К. : Знання, 2007. 324 с.
16. Економіка підприємства : навч. посібн. / за ред. В. І. Мацибори. К. : Каравела, 2008. 312 с.
17. Економіка підприємства / за ред. Н. Й. Реверчук. К. : УБС НБУ, 2007. 160 с.
18. Економічний аналіз: Навч. посібник / М. А. Болюх, В. 3. БурчевськиЙ, М. І. Горбаток; За ред. акад. НАНУ, проф. Чумаченка М. Г. К.: КНЕУ, 2001. 540 с.
19. Завіновська Г.Т. Економіка праці: Навч. посібник. К.: КНЕУ, 2003. 300 с.
20. [Ковальчук І.В. Економіка підприємства: навч. посібник. К. : Знання, 2008. 679 с.](http://www.libr.dp.ua/site-libr/?idm=1&idp=22&ida=219)
21. Крушельницька О.В., Мельничук Д.П.Управління персоналом: Навч. посібник. К.: Кондор, 2003. 296 с.
22. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник. К., 1997. 174 с.
23. Кулішов В.В. Економіка підприємства: теорія і практика: Навч. посібник. К.: Ніка-Центр, 2002. 216 с
24. Малий бізнес та підприємництво в ринкових умовах господарювання / за ред. Л. І. Вороніної. К. : Вид. Європ. Ун-ту, 2002. 308 с.
25. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-ге вид. перероб. та доп. / М. П. Мальська, В. В. Худо. К: Центр учбової літератури, 2012. 368 с.
26. Мальська М. П. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. / М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. К. : Центр учбової літератури, 2014. 544 с.
27. Манів З. О., Луцький І. М. Економіка підприємства : навч. посібн. К. : Знання, 2006. 580 с.
28. Осипов В.І. Економіка підприємства: Підручник. Одеса: Маяк, 2005. 720 с.
29. Покропивний С.Ф., Колот В.М. Підприємництво: стратегія, ефективність: Навч. посібник. К.: КНЕУ, 1998. 352 с.
30. Сідун В.А., Пономарьова Ю.В. Економіка підприємства: Навч. посіб.: Вид. 2-ге, перероб. та доп. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 356 с
31. Терещенко О. О. Фінансова санація та банкрутство підприємств. К. : КНЕУ, 2000. 410 с.
32. Харів П. С. Економіка підприємства : збірник задач і тестів. К. : Знання-Прес, 2001. 302 с.
33. Чепурда Л.М. Економіка та організація діяльності об'єднань підприємств: Навч. посіб. / Л.М. Чепурда, С.С. Беляева, М.В. Плахотнікова; Під заг. ред. Л.М. Чепурди. К.: Професіонал, 2005. 272 с.
34. Чорненька Н.В. Організація функціонування готельної індустрії / Організація туристичної індустрії: навчальний посібник. К., 2008. С.61-83.
35. Шаповал В. Економіка підприємства. Уведення в спеціальність. Дніпропетровськ : ДУЕП, 2002. 286 с.
36. Шваб Л. І. Економіка підприємства: навч. посібн. К. : Каравела, 2005. 568 с.
37. Шершньова З. Є., Оборська С.В. Антикризове управління підприємством: Навч. -метод. посіб. для самост. вивч. дисц. К.: КНЕУ, 2004. 196 с
38. Bull A. The Economics of Travel and Tourism. London: Pitman, 1991.
39. Lazarek R. Ekonomika turystyki: wybrane zagadnienia. Wydanie III zmienione, Warszawa, 2004. 231 s.
40. Lazarek R., Lazarek M. Gospodarka turystyczna: wybrane zagadnienia. Warszawa 2002. Wyzsza Szkola Ekonomiczna. 266 s.
41. Panasiuk A. Ekonomika turystyki. Warszawa: wydawnictwo naukowe PWN, 2006. 230 s.

**Internet-джерела:**

1. Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rada.gov.ua/>
2. Ліга Бізнес Інформ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.liga.net](http://www.liga.net).
3. Професійна правова система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua).
4. Українське право [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.ukrpravo.com](http://www.ukrpravo.com).
5. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації World Tourism Organization (UNWTO): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/>
6. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
7. Міністерство економічного розвитку та торгівлі. Департамент туризму та курортів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>

 **Додаток 2**

**Результати перегляду**

**робочої програми навчальної дисципліни**

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ н.р. без змін; зі змінами (Додаток \_\_\_).

 (потрібне підкреслити)

протокол № \_\_\_ від «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ р. Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ н.р. без змін; зі змінами (Додаток \_\_\_).

 (потрібне підкреслити)

протокол № \_\_\_ від «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ р. Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ н.р. без змін; зі змінами (Додаток \_\_\_).

 (потрібне підкреслити)

протокол № \_\_\_ від «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ р. Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ н.р. без змін; зі змінами(Додаток \_\_\_).

 (потрібне підкреслити)

протокол № \_\_\_ від «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ р. Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (підпис) (Прізвище ініціали)