ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ПФК ПУЕТ
_____ Л.ФРАНКО
(підпис) (ініціали, прізвище)

«02» вересня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу»
освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»
спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
(код) (назва спеціальності)
галузь знань J Транспорт та послуги
(код) (назва галузі знань)

Робоча програма навчальної дисципліни **«Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу»** схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі назасіданні циклової комісії харчових технологій і готельно-ресторанної справи
Протокол від «02» вересня 2026 року № 1

Полтава 2026

Укладач: Рибакова С.С., викладач Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:
Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітнього ступеню «фаховий молодший бакалавр»



Ольга ВОЛОДЬКО
02 вересня 2026 р.

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ..... 4
РОЗДІЛ 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ..... 5
РОЗДІЛ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ..... 7
РОЗДІЛ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ..... 10
РОЗДІЛ 5 КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ 23
РОЗДІЛ 6. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ..... 26
РОЗДІЛ 7. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА..... 27
РОЗДІЛ 8. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ 30

РОЗДІЛ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	*Пререквізити: «Основи готельної індустрії», «Основи туризмознавства», «Організація готельного обслуговування», «Організація клінінгового обслуговування», «Організація анімаційних послуг в ГРБ»* *Постреквізити: «Ресторани в готельній індустрії», «Служба МТЗ готелю», проходження виробничої практики та підготовки до підсумкової атестації — кваліфікаційного іспиту.*
Мова викладання	українська
Статус дисципліни обов'язкова	
Курс/семестр вивчення	2 курс/3 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5 кредитів/2 модулів
Денна форма навчання:	
Кількість годин: 150 – загальна кількість: 3 семестр 150.	
- лекції: 40	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 20	
- самостійна робота: 90	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен	

РОЗДІЛ 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.

ПЕРЕЛІК КОМЕНТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета вивчення дисципліни «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу» полягає у формуванні у здобувачів фахової передвищої освіти системи теоретичних знань і практичних умінь щодо економічних засад функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства, планування, розрахунку та аналізу основних показників їх діяльності, раціонального використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів, а також розвитку економічного мислення та здатності обґрунтовувати господарські рішення, спрямовані на підвищення ефективності, прибутковості та конкурентоспроможності підприємства.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

– сформувати знання про економічні засади та особливості функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства;

– ознайомити з основними економічними показниками діяльності готелів і закладів ресторанного господарства та методами їх визначення;

– сформувати розуміння впливу попиту, конкуренції, сезонності та інших чинників на результати діяльності підприємств;

– засвоїти основи формування та раціонального використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів підприємства;

– навчити визначати склад, структуру та показники ефективності використання основних засобів і оборотних коштів;

– сформувати вміння визначати потребу підприємства в персоналі, показники продуктивності праці та витрати на оплату праці;

– навчити розраховувати та аналізувати показники експлуатаційної програми підприємств готельного господарства;

– сформувати практичні навички розрахунку виробничої програми та товарообороту закладів ресторанного господарства;

– засвоїти принципи формування та розрахунку собівартості продукції і послуг, структури витрат підприємства;

– сформувати вміння обґрунтовувати ціни на продукцію та послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу;

– навчити визначати й аналізувати доходи, витрати, прибуток та рентабельність підприємства;

– сформувати навички роботи з економічною інформацією, проведення розрахунків, порівняння показників і оцінювання результатів господарської діяльності;

– розвинути вміння виявляти резерви підвищення ефективності використання ресурсів, скорочення витрат та збільшення результативності діяльності;

– сформувати здатність обґрунтовувати на рівні професійної компетентності економічно доцільні господарські рішення;

– сприяти розвитку економічного мислення, аналітичних здібностей та відповідального ставлення до використання ресурсів підприємства;

– сформувати готовність застосовувати набуті знання і практичні вміння для планування діяльності, ресурсозбереження, підвищення прибутковості, якості послуг і конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	**Програмні результати навчання**
ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного та ресторанного господарства. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.	РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел.

РОЗДІЛ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ І ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

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

Готельно-ресторанний бізнес як складова сфери послуг та національної економіки. Сутність і особливості готельних та ресторанних послуг. Соціально-економічне значення підприємств готельно-ресторанного господарства. Взаємозв'язок готельно-ресторанного бізнесу з туризмом та іншими видами економічної діяльності. Підприємство як самостійний суб'єкт господарювання, його основні ознаки, цілі та функції. Види підприємств готельного та ресторанного господарства й особливості їхньої діяльності. Економічні ресурси підприємства: матеріальні, трудові, фінансові та інформаційні ресурси, їх склад, призначення та взаємозв'язок. Попит і пропозиція на ринку готельно-ресторанних послуг. Конкурентне середовище та основні чинники формування попиту. Вплив сезонності, місця розташування, цін та якості обслуговування на результати діяльності підприємства. Зовнішнє та внутрішнє середовище функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Значення підприємств гостинності для зайнятості населення, розвитку місцевого підприємництва, туризму та економіки територій.

Тема 2 Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства, основні показники.

Сутність, призначення та складові експлуатаційної програми підприємства готельного господарства. Номерний фонд готелю, його склад, структура та основні характеристики. Категорії номерів, основні й додаткові місця розміщення. Одноразова місткість готелю та порядок її визначення. Календарний фонд часу експлуатації номерного фонду. Календарний фонд номеро-діб і місце-діб. Визначення доступного фонду з урахуванням тимчасового вилучення номерів з експлуатації. Пропускна спроможність готелю та чинники, що впливають на її величину. Основні натуральні показники обсягу готельних послуг та одиниці їх вимірювання. Потенційний, доступний і фактичний обсяги надання послуг розміщення. Основні чинники формування експлуатаційної програми готелю. Планування обсягів реалізації послуг проживання з урахуванням місткості, прогнозованого попиту та сезонних коливань. Порівняння планових і фактичних показників. Оцінювання рівня виконання експлуатаційної програми. Визначення причин недовикористання номерного фонду та резервів збільшення обсягу реалізації готельних послуг.

Тема 3 Оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства.

Сутність, призначення та завдання оперативного аналізу діяльності готельного підприємства. Інформаційна база для визначення оперативних показників та

періодичність їх розрахунку. Доступний і реалізований номерний фонд. Кількісні показники використання номерного фонду та місць у готелі. Коефіцієнт завантаження номерів, порядок його визначення та економічна інтерпретація. Показники використання місткості готелю. Кількість обслужених гостей та кількість ночівель. Середня тривалість проживання гостей і середня кількість гостей на реалізований номер. Доходи від реалізації послуг проживання та основні чинники їх формування. Середня ціна реалізованого номера (ADR), її економічний зміст і порядок визначення. Дохід від проживання на доступний номер (RevPAR), його економічне значення та порядок розрахунку. Взаємозв'язок між завантаженням номерного фонду, ADR та RevPAR. Порівняння оперативних показників діяльності готелю за окремі періоди. Абсолютні та відносні зміни показників. Вплив цін, завантаження, знижок, спеціальних пропозицій та обсягів реалізації на дохід підприємства. Використання оперативних показників для оцінювання результатів діяльності та обґрунтування управлінських рішень.

МОДУЛЬ ІІ. ЕКОНОМІКА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Тема 4 Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу.

Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства. Економічна характеристика продукції закладу ресторанного господарства. Продукція власного виробництва, її склад та класифікація. Купівельні товари та їх місце в асортименті підприємства. Асортимент продукції та основні чинники його формування. Виробнича програма закладу ресторанного господарства, її сутність і значення. Натуральні показники випуску продукції. Взаємозв'язок меню, споживчого попиту та виробничої програми. Виробнича потужність підприємства та пропускна спроможність торговельної зали. Оборотність місць та її вплив на кількість обслужених споживачів. Сутність, склад і структура товарообороту закладу ресторанного господарства. Товарооборот продукції власного виробництва та купівельних товарів. Середній чек та його економічне значення. Основні чинники формування товарообороту: кількість відвідувачів, обсяг продажів, середній чек, ціни, асортимент та сезонність. Планування товарообороту та визначення його планового обсягу. Аналіз виконання плану, абсолютної та відносної зміни товарообороту. Оцінювання структури товарообороту та визначення резервів його збільшення з урахуванням ресурсних можливостей закладу й необхідності забезпечення належної якості обслуговування.

Тема 5 Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Економічна сутність доходів підприємств готельно-ресторанного бізнесу та основні джерела їх формування. Виручка і чистий дохід від реалізації продукції та послуг. Сутність витрат підприємства, їх склад, структура та класифікація. Постійні та змінні, прямі й непрямі витрати. Собівартість готельних послуг і

продукції закладів ресторанного господарства. Собівартість одиниці продукції або послуги та чинники її формування. Взаємозв’язок собівартості, ціни, доходу та фінансового результату підприємства. Економічна сутність прибутку та його роль у забезпеченні розвитку підприємства. Основні види прибутку та порядок формування фінансових результатів господарської діяльності. Валовий прибуток, фінансовий результат від операційної діяльності, прибуток до оподаткування та чистий прибуток. Вплив доходів і витрат на величину прибутку. Рентабельність як відносний показник економічної ефективності. Основні показники рентабельності та їх економічний зміст. Рентабельність реалізації, витрат, активів і власного капіталу. Маржинальний дохід та його роль у покритті постійних витрат і формуванні прибутку. Поняття та економічний зміст точки беззбитковості. Визначення беззбиткового обсягу діяльності в натуральному та грошовому вираженні. Запас фінансової міцності підприємства. Основні чинники та резерви підвищення прибутковості підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Економічне обґрунтування заходів щодо збільшення доходів, оптимізації витрат, підвищення рентабельності та ефективності діяльності підприємства.

РОЗДІЛ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ І ОСНОВИ ЕКОНОМІКИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ					
Тема 1. Місце та роль підприємств готельно-ресторанного бізнесу в економіці України ***Лекція 1.1. Готельно-ресторанний бізнес як складова економіки України*** 1. Предмет, мета та завдання дисципліни «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу». 2. Сфера послуг у структурі національної економіки. 3. Сутність та особливості готельних і ресторанних послуг. 4. Соціально-економічне значення підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 5. Взаємозв'язок готельно-ресторанного бізнесу з туризмом та іншими видами економічної діяльності. ***Лекція 1.2. Економічні засади діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу***	**4**	***Практичне заняття 1.1. Економічна характеристика готельних і ресторанних послуг*** 1. Послуга як результат діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Основні та додаткові послуги готелю, їх економічне значення. 3. Продукція та послуги закладів ресторанного господарства. 4. Невідчутність, мінливість якості та неможливість зберігання послуг. 5. Вплив особливостей послуг на організацію та економічні результати роботи підприємства. ***Практичне заняття 1.2. Підприємство готельно-ресторанного бізнесу та його ресурси***	**6**	1. Скласти термінологічний словник із 8–10 понять теми: «послуга», «сфера послуг», «підприємство», «споживач», «попит», «пропозиція», «економічні ресурси» тощо. До кожного визначення навести приклад із готельно-ресторанного господарства. 2. Підготувати коротке повідомлення «Роль готелів і ресторанів в економіці громади» обсягом до 1 сторінки. Пояснити їхній вплив на зайнятість населення, роботу місцевих постачальників і розвиток туризму. Навести приклад закладу своєї громади.. Тестовий контроль за темою 1.	**18**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1. Підприємство як самостійний суб'єкт господарювання: ознаки, цілі та функції. 2. Основні види підприємств готельно-ресторанного господарства. 3. Економічні ресурси підприємства та особливості їх використання. 4. Попит, пропозиція та конкуренція на ринку готельних і ресторанних послуг. 5. Зовнішнє та внутрішнє середовище діяльності підприємства.		1. Види підприємств готельно-ресторанного господарства та особливості їхньої діяльності. 2. Матеріальні ресурси готелю й ресторану: склад і призначення. 3. Трудові ресурси та їх роль у забезпеченні діяльності підприємства. 4. Фінансові й інформаційні ресурси підприємства. 5. Взаємозв'язок ресурсного забезпечення, обсягу послуг та якості обслуговування. ***Практичне заняття 1.3. Ринкове середовище та роль підприємств у розвитку громади*** 1. Споживачі готельних і ресторанних послуг та основні чинники їхнього попиту. 2. Пропозиція послуг і конкурентне середовище підприємства. 3. Вплив сезонності, місця розташування та цін на діяльність закладу. 4. Значення готелів і ресторанів для зайнятості населення та місцевих постачальників.			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		5. Внесок підприємств гостинності у розвиток туризму та економіки громади.			
Тема 2. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства, основні показники ***Лекція 2.1. Сутність і ресурсна основа експлуатаційної програми готелю*** 1. Поняття, призначення та складові експлуатаційної програми готелю. 2. Номерний фонд готелю, його склад і структура. 3. Одноразова місткість готелю та порядок її визначення. 4. Календарний і доступний фонд часу експлуатації номерів та місць. 5. Пропускна спроможність готелю та чинники, що її визначають. ***Лекція 2.2. Формування та планування експлуатаційної програми готелю*** 1. Основні показники обсягу готельних послуг та одиниці їх вимірювання. 2. Потенційний, доступний і фактичний обсяги надання послуг розміщення. 3. Чинники формування експлуатаційної програми готелю.	**4**	***Практичне заняття 2.1. Номерний фонд і місткість готельного підприємства*** 1. Склад номерного фонду за категоріями номерів та кількістю місць. 2. Загальна кількість номерів і структура номерного фонду. 3. Основні та додаткові місця розміщення. 4. Порядок визначення одноразової місткості готелю. 5. Вплив структури номерного фонду на можливості обслуговування гостей. ***Практичне заняття 2.2. Фонд часу експлуатації номерного фонду*** 1. Календарний період роботи готелю та його врахування в розрахунках. 2. Календарний фонд номеро-діб і місце-діб. 3. Тимчасове вилучення номерів з експлуатації: причини та облік.	**10**	1. Скласти таблицю «Основні показники експлуатаційної програми готелю». Для номерного фонду, одноразової місткості та пропускної спроможності зазначити зміст показника й одиницю вимірювання. 2. Підготувати схему формування експлуатаційної програми готелю. Відобразити послідовність визначення доступного номерного фонду, часу його експлуатації, прогнозованого попиту та планового обсягу послуг Тестовий контроль за темою 2.	**18**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
4. Послідовність планування обсягу реалізації послуг проживання. 5. Оцінювання виконання експлуатаційної програми та резерви її поліпшення.		4. Визначення доступного фонду номеро-діб і місце-діб. 5. Вплив ремонтів і сезонного закриття на експлуатаційні можливості готелю. ***Практичне заняття 2.3. Пропускна спроможність та обсяг послуг проживання*** 1. Економічний зміст пропускної спроможності готелю. 2. Порядок визначення максимально можливого обсягу послуг розміщення. 3. Відмінності між номеро-добами та місце-добами. 4. Фактичний обсяг реалізованих послуг проживання. 5. Співвідношення потенційного, доступного та фактичного обсягів послуг. ***Практичне заняття 2.4. Планування експлуатаційної програми готелю*** 1. Вихідні дані для складання експлуатаційної програми. 2. Урахування прогнозованого попиту та сезонних коливань.			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		3. Визначення планової кількості реалізованих номеро-діб. 4. Визначення планової кількості ночівель гостей у місце-добах. 5. Узгодження планового обсягу послуг із доступною місткістю готелю. ***Практичне заняття 2.5. Аналіз виконання експлуатаційної програми*** 1. Порівняння планових і фактичних показників обсягу послуг. 2. Абсолютні та відносні відхилення показників експлуатаційної програми. 3. Ступінь виконання плану реалізації послуг проживання. 4. Причини недовикористання номерного фонду та місткості готелю. 5. Резерви збільшення обсягу послуг і підвищення ефективності використання номерного фонду.			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Тема 3. Оперативні показники експлуатаційної програми готельного підприємства. ***Лекція 3.1. Оперативні показники використання номерного фонду готелю*** 1. Сутність і завдання оперативного аналізу діяльності готелю. 2. Інформаційна база та періодичність визначення оперативних показників. 3. Кількість доступних і реалізованих номеро-діб. 4. Показники завантаження номерів і використання місць. 5. Кількість обслужених гостей та середня тривалість їхнього проживання. ***Лекція 3.2. Вартісні показники ефективності використання номерного фонду*** 1. Дохід від реалізації послуг проживання та чинники його формування. 2. Середня ціна реалізованого номера - ADR. 3. Дохід від проживання на доступний номер - RevPAR. 4. Взаємозв'язок завантаження номерів, ADR та RevPAR.	**4**	***Практичне заняття 3.1. Показники завантаження номерного фонду*** 1. Вихідні дані для визначення завантаження готелю за добу та за період. 2. Порядок розрахунку коефіцієнта завантаження номерів. 3. Порядок визначення коефіцієнта використання місць. 4. Відмінності між завантаженням номерів та використанням місць. 5. Економічне тлумачення показників завантаження. ***Практичне заняття 3.2. Показники обслуговування гостей*** 1. Облік прибуття, проживання та вибуття гостей. 2. Кількість обслужених гостей і кількість їхніх ночівель. 3. Середня тривалість проживання: зміст і порядок визначення. 4. Середня кількість гостей на реалізований номер.	**8**	1. Скласти таблицю «Оперативні показники діяльності готелю». Розкрити зміст, формулу та одиницю вимірювання завантаження номерів, середньої ціни реалізованого номера (ADR) і доходу на доступний номер (RevPAR). 2. Порівняти результати роботи готелю за дві доби. Використати дані попереднього завдання та показники другої доби: доступні 40 номерів, реалізовано 24 номеро-доби, виручка від проживання — 40 800 грн. Пояснити зміни показників і запропонувати два заходи для підвищення завантаження Тестовий контроль за темою 3.	**18**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
5. Використання оперативних показників для обґрунтування цінових і збутових рішень.		5. Вплив тривалості проживання та кількості гостей у номері на організацію роботи готелю. ***Практичне заняття 3.3. Розрахунок та оцінювання ADR і RevPAR*** 1. Склад доходу від проживання для розрахунку вартісних показників. 2. Середня ціна реалізованого номера: формула та економічний зміст ADR. 3. Дохід на доступний номер: формула та економічний зміст RevPAR. 4. Взаємозв'язок RevPAR, ADR і коефіцієнта завантаження номерів. 5. Порівнянність вихідних даних та типові помилки в розрахунках. ***Практичне заняття 3.4. Порівняльний аналіз оперативних результатів роботи готелю*** 1. Порівняння показників готелю за окремі дні та періоди. 2. Абсолютна й відносна зміна завантаження, ADR та RevPAR.			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		3. Вплив зміни ціни й обсягу реалізації номерів на дохід від проживання. 4. Оцінювання результативності знижок, спеціальних пропозицій та каналів продажу. 5. Напрями підвищення завантаження і доходу від використання номерного фонду.			
МОДУЛЬ ІІ. ЕКОНОМІКА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ					
Тема 4. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу. ***Лекція 4.1. Продукція та виробнича програма закладу ресторанного господарства*** 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства. 2. Продукція власного виробництва та купівельні товари. 3. Асортимент продукції та чинники його формування. 4. Виробнича програма закладу: сутність і натуральні показники. 5. Виробнича потужність і пропускна спроможність торговельної зали. ***Лекція 4.2. Товарооборот закладу ресторанного господарства***	**4**	Практичне заняття 4.1. Склад продукції та формування виробничої програми — 2 години 1. Класифікація продукції власного виробництва. 2. Купівельні товари та їх місце в асортименті закладу. 3. Натуральні показники випуску продукції: страви, порції, штуки та інші одиниці. 4. Взаємозв'язок меню, попиту та виробничої програми. 5. Визначення планового випуску страв за кількістю споживачів і середнім споживанням.	**8**	1. Скласти порівняльну таблицю «Продукція власного виробництва та купівельні товари». Зазначити відмінності між групами та навести по п'ять прикладів. 2. Підготувати коротке аналітичне повідомлення «Чинники зміни товарообороту ресторану». Пояснити вплив кількості відвідувачів, середнього чека, асортименту та сезонності; запропонувати три заходи для збільшення товарообороту. Тестовий контроль за темою 5.	**18**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1. Економічна сутність, склад і структура товарообороту. 2. Товарооборот продукції власного виробництва та купівельних товарів. 3. Чинники формування товарообороту: кількість відвідувачів, середній чек, ціни та асортимент. 4. Основи планування й аналізу товарообороту. 5. Напрями збільшення товарообороту закладу ресторанного господарства.		***Практичне заняття 4.2. Пропускна спроможність та обслуговування відвідувачів*** 1. Кількість місць у торговельній залі та режим роботи закладу. 2. Середня тривалість обслуговування одного відвідувача. 3. Оборотність одного місця та її вплив на кількість обслужених споживачів. 4. Максимальна й фактична кількість відвідувачів. 5. Оцінювання використання пропускної спроможності торговельної зали. ***Практичне заняття 4.3. Розрахунок обсягу та структури товарообороту*** 1. Визначення товарообороту за кількістю реалізованої продукції та цінами. 2. Товарооборот продукції власного виробництва й купівельних товарів. 3. Питома вага окремих груп продукції у загальному товарообороті.			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		4. Середній чек: зміст, вихідні дані та порядок розрахунку. 5. Визначення товарообороту за кількістю чеків і середнім чеком; відмінність чека від витрат на одного гостя. ***Практичне заняття 4.4. Планування й аналіз товарообороту ресторану*** 1. Вихідні дані та основні підходи до планування товарообороту. 2. Виконання плану, абсолютний приріст і темпи зміни товарообороту. 3. Вплив кількості продажів і середнього чека на зміну товарообороту. 4. Вплив асортименту, цін та сезонності на результати реалізації. 5. Резерви збільшення товарообороту з урахуванням можливостей закладу та якості обслуговування.			
Тема 5. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	**4**	***Практичне заняття 5.1. Доходи, витрати та собівартість продукції й послуг***	**8**	1. Підготувати термінологічний словник: дохід, витрати, собівартість, прибуток, збиток, рентабельність. Доповнити кожне визначення коротким прикладом із	**18**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Лекція 5.1. Доходи, витрати та формування прибутку підприємства 1. Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу та джерела їх формування. 2. Витрати підприємства, їх склад і класифікація. 3. Собівартість готельних послуг і ресторанної продукції. 4. Взаємозв'язок собівартості, ціни та фінансового результату. 5. Сутність, види та порядок формування прибутку підприємства. ***Лекція 5.2. Рентабельність і забезпечення прибуткової діяльності підприємства*** 1. Рентабельність як відносний показник економічної ефективності. 2. Основні показники рентабельності та їх економічний зміст. 3. Взаємозв'язок обсягу реалізації, витрат і прибутку. 4. Точка беззбитковості та запас фінансової міцності. 5. Чинники й резерви підвищення прибутковості підприємств готельно-ресторанного бізнесу.		1. Склад доходів готелю та закладу ресторанного господарства. 2. Групування витрат за економічним змістом. 3. Постійні та змінні витрати, їх поведінка зі зміною обсягу діяльності. 4. Прямі й непрямі витрати та підходи до їх віднесення на продукцію й послуги. 5. Визначення собівартості одиниці продукції або послуги за навчальними даними. ***Практичне заняття 5.2. Формування та аналіз прибутку підприємства*** 1. Виручка та чистий дохід від реалізації: відмінності й порядок визначення. 2. Валовий прибуток і його зв'язок із собівартістю реалізації. 3. Формування фінансового результату від операційної діяльності. 4. Прибуток до оподаткування та чистий прибуток. 5. Вплив доходів і витрат на зміну прибутку підприємства.		діяльності готелю або ресторану. 2. Скласти таблицю «Шляхи підвищення прибутковості підприємства». Запропонувати три заходи для готелю або ресторану, зазначити їхній очікуваний економічний ефект і вплив на якість обслуговування. Тестовий контроль за темою 6.	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		Практичне заняття 5.3. Показники рентабельності підприємства 1. Відмінності між прибутком і рентабельністю. 2. Рентабельність реалізації: вибір показника прибутку та порядок розрахунку. 3. Рентабельність витрат і характеристика їх окупності. 4. Рентабельність активів та власного капіталу. 5. Порівняння показників рентабельності за періодами та визначення напрямів їх підвищення. ***Практичне заняття 5.4. Беззбитковість і резерви підвищення прибутковості*** 1. Маржинальний дохід та його роль у покритті постійних витрат. 2. Точка беззбитковості в натуральному та грошовому вираженні. 3. Запас фінансової міцності та оцінювання стійкості підприємства до зниження продажів.			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		4. Вплив ціни, змінних і постійних витрат на беззбитковий обсяг діяльності. 5. Економічне обґрунтування заходів щодо підвищення прибутковості зі збереженням якості обслуговування.			
Всього	**20**		**40**		**90**

РОЗДІЛ 5 КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (2 балів); обговорення матеріалу занять (5 бали); виконання навчальних завдань (6 балів); виконання практичних завдань (3 бали); тестування (6 бали); поточна модульна робота (5 балів)	27
Модуль 2 (теми 4-5 відвідування занять (1 балів); обговорення матеріалу занять (2 бали); виконання навчальних завдань (12 балів); виконання практичних завдань (2 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (5 балів)	27
Самостійна робота	6
Іспит	40
Разом	**100**

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	**Оцінка за шкалою ЄКТС**	**Оцінка за національною шкалою**
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу

оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2025/06/pfk-polozh-org-osv-p.pdf

Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-polozh-pids-ocin.pdf

Положення про екзаменаційну комісію Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2026/07/pfk-polozh_exam_comis.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-org-navch.pdf

Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі, та надання їм академічної відпустки http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-por-vidrah.pdf

Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-ind-np.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах:

Положення про академічну доброчесність у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2026/10/pfk-acad-dobroch.pdf

Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-codex.pdf

Політика використання ШІ в Полтавському фаховому коледжі ПУЕТ https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-vyc-ai.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2026/07/pfk-polozh_acad_mobl.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/pfk-res-no.pdf

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2026/07/pfk-polozh_confl.pdf

Положення про порядок редагування на доведення випадки булінгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі та відповідальність осіб, причетних до булінгу (цькування) https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2025/04/buling2-pfk.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/

Положення про студентське самоврядування http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh stud-samovr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Безпека освітнього середовища: забезпечується комплексом матеріально технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України https://puet.edu.ua/pro-koledzh/materialno-tehnichna-baza-poltavskogo-fahovogo-koledzhu poltavskogo-universytetu-ekonomiky-i-torgivli/)

https://puet.edu.ua/wp content/uploads/2025/08/zvit-ukryttya_puet.pdf

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/zvit-inklyuzyvnist_college.pdf

Інклюзивність навчання: *Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* file:///D:/Download/pfk-polozh-inclus.pdf

РОЗДІЛ 6. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти з навчальної дисципліни «Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу» здійснюється шляхом поточного та підсумкового контролю з метою визначення рівня засвоєння теоретичних знань, сформованості практичних умінь і навичок, а також досягнення програмних результатів навчання.

Основними засобами оцінювання є:

– усне та письмове опитування за питаннями лекційних і практичних занять;

– тестові завдання для перевірки засвоєння основних понять, категорій і закономірностей розвитку туризму;

– практичні завдання, що передбачають аналіз туристичних ресурсів, діяльності туристичних підприємств, видів туристичних послуг та особливостей їх організації;

– ситуаційні завдання (кейси), спрямовані на розв’язання типових професійних ситуацій у сфері туризму та готельно-ресторанного обслуговування;

– індивідуальні та групові навчальні завдання, підготовка презентацій, інформаційно-аналітичних повідомлень і мініпроєктів;

– завдання для самостійної роботи, що передбачають пошук, опрацювання, систематизацію та аналіз інформації з різних джерел;

– модульні контрольні роботи для перевірки результатів опанування змістових модулів;

– підсумковий контроль у формі заліку, що передбачає оцінювання результатів навчання здобувачів освіти відповідно до встановленої системи оцінювання.

Оцінювання здійснюється з урахуванням повноти та правильності відповідей, обґрунтованості висновків, здатності застосовувати теоретичні знання для розв’язання практичних завдань, самостійності виконання робіт, уміння аналізувати інформацію та працювати в команді.

РОЗДІЛ 7. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Нормативно-правові документи

1. Податковий кодекс України : Кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17 (дата звернення: 10.08.2026).
2. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні : Закон України від 16.07.1999 № 996-XIV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/996-14 (дата звернення: 10.08.2026). Офіційна база підтверджує номер документа та дату прийняття; у ній також зазначено чинність документа.
3. Про ціни і ціноутворення : Закон України від 21.06.2012 № 5007-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17 (дата звернення: 11.08.2026).
4. Про затвердження Порядку подання фінансової звітності : Постанова Кабінету Міністрів України від 28.02.2000 № 419. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/419-2000-%D0%BF (дата звернення: 11.08.2026).

Основні джерела

1. HoReCa : підручник. Т. 7. Економіка / Л. А. Бовш, М. Г. Бойко, М. В. Босовська та ін. ; за наук. ред. А. А. Мазаракі. Київ : Державний торговельно-економічний університет, 2025. 480 с. ISBN 978-966-918-168-8. DOI: 10.31617/p.knute.2024-376. URL: https://sute.edu.ua/1139/pages/pidruchnyky (дата звернення: 12.08.2026).
2. Олійник Т. Г. Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств : курс лекцій для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Миколаїв : МНАУ, 2023. 128 с. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/16672 (дата звернення: 12.08.2026).
3. Економіка підприємства : навчальний посібник у схемах і таблицях / П. А. Фісуненко, Н. І. Верхоглядова, Н. О. Фісуненко, І. В. Кононова, Т. В. Альошина, Ю. П. Синиціна ; за заг. ред. П. А. Фісуненка. Дніпро : ДДУВС, 2024. 150 с. ISBN 978-617-8035-68-6. URL: https://er.dduvs.edu.ua/handle/123456789/12983 (дата звернення: 13.08.2026).
4. Якименко-Терещенко Н. В., Чайка Т. Ю., Мартинова В. В. Економіка туризму : навчальний посібник. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 185 с. ISBN 978-617-05-0492-0. URL: https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/78038 (дата звернення: 13.08.2026).
5. Павлова С. І. Огляд основних стратегій ціноутворення у готельному бізнесі. Економіка та суспільство. 2023. Вип. 52. DOI: 10.32782/2524-0072/2023-52-86.

URL: https://eprints.zu.edu.ua/37802/ (дата звернення: 14.08.2026). Репозитарій також наводить готовий бібліографічний опис цієї статті за ДСТУ 8302:2015.

6. Мініч І. Механізми адаптації міжнародного досвіду підвищення продуктивності праці у сфері готельно-ресторанного бізнесу України. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2025. Т. 8, № 1. С. 132–144. DOI: 10.31866/2616-7468.8.1.2025.334864. URL: https://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/334864 (дата звернення: 14.08.2026).
7. Рогова Н. В., Рибакова С. С. Управління якістю роботи персоналу на підприємствах готельного господарства. Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки. 2025. Вип. 14 (47). С. 275–279. DOI: 10.32515/2663-1636.2025.14(47).275-279. URL: https://centralukraine-econ.kntu.kr.ua/econ/article/view/259 (дата звернення: 15.08.2026).
8. Шулла Р. С., Попик М. М., Зеліч В. В. Підвищення ефективності стратегічного менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі концепції контролінгу. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». 2024. № 3 (113). С. 43–52. DOI: 10.37734/2409-6873-2024-3-6. URL: https://puet.poltava.ua/index.php/economics/article/view/271/257 (дата звернення: 16.08.2026).

Додаткові рекомендовані джерела інформації

1. Макроекономіка і основи глобалізації : навчальний посібник / Н. Б. Решетняк та ін. ; за ред. Н. Б. Решетняк, С. О. Климової. Харків : Видавництво Іванченка І. С., 2024. 336 с. ISBN 978-617-8332-33-4. URL: https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/83580 (дата звернення: 17.08.2026).
2. Олійник Т. Г. Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств : методичні рекомендації до практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Миколаїв : МНАУ, 2023. 38 с. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/16673/1/ekonom-i-finansi-gotel-ta-restor-pidpr-241-prakt-bakalavr.pdf (дата звернення: 18.08.2026).
3. Скоробогатова Н. Є. Інвестування. Практикум : навчальний посібник для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 051 «Економіка». Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2023. 67 с. URL: https://ela.kpi.ua/handle/123456789/55944 (дата звернення: 19.08.2026).
4. Рибакова С. С., Миронов Д. А. Сучасні системи автоматизації управління закладами ресторанного господарства. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». 2023. № 2 (108). С. 69–74. DOI: 10.37734/2409-6873-2023-2-9 (дата звернення: 20.08.2026).

5. Горішевський П. А., Бірюкова О. В., Рибакова С. С. Інноваційні підходи до реалізації концепції сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі: світові практики та стратегічні орієнтири для України. Економічна парадигма. 2025. Т. 1, № 10 (102). С. 11–19. DOI: 10.25313/2520-2294-2025-10-11569. URL: https://www.inter-nauka.com/uploads/public/17634059018619.pdf (дата звернення: 22.08.2026).
6. Якименко-Терещенко Н. В., Куниця К. В., Жадан Т. А. Девелопмент як форма інвестиційної діяльності на ринку готельної нерухомості. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія «Економічні науки». 2024. № 1. С. 121–125. DOI: 10.20998/2519-4461.2024.1.121. URL: https://repository.kpi.kharkov.ua/entities/publication/c9aabc26-e761-4d6d-9314-be5bd03a2540 (дата звернення: 24.08.2026).
7. Національний банк України. Інфляційний звіт, січень 2026 року. Київ : НБУ, 2026. URL: https://bank.gov.ua/ua/news/all/inflyatsiyniy-zvit-sichen-2026-roku (дата звернення: 25.08.2026).

РОЗДІЛ 8. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп’ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: дистанційний курс, електронні методичні розробки, які розміщені у програмних оболонках.