

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри підприємництва і торгівлі

Протокол №2 від 03.09. 2018 р.

Зав. кафедри

 С.В. Волошина

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробники: Добровольський В.В., ст. викладач кафедри підприємництва і торгівлі, к.е.н., доцент; Костакова Л.Д. ст. викладач кафедри підприємництва і торгівлі

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	30
Практичні / семінарські, годин	24
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	96
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	3,6
самостійної роботи студента	6,4
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – формування у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних економічних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств ресторанного господарства, змісту їх окремих напрямків та їх взаємозв'язку, а також оцінки їх соціально-економічної ефективності.

Завдання: формування знань щодо сутності ролі та значення підприємств ресторанного господарства в економічній системі, методичних засад планування їх діяльності, оволодіння підходами до формування та аналізу товарообороту з врахуванням особливостей класифікації продукції в межах даного виду економічної діяльності, придбання знань стосовно питань забезпечення підприємств ресторанного господарства ресурсами, а також підвищення ефективності їх використання та розкриттям сутності формування їх фінансових результатів.

Предмет: конкретні форми виявлення дії економічних законів і закономірності розвитку суспільного виробництва в господарській діяльності підприємств ресторанного господарства.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Місце і роль ресторанного господарства на споживчому ринку.

Тема 2. Продукція як результат діяльності виробничої системи.

Тема 3. Товарно-інноваційна політика та ціноутворення.

Тема 4. Принципи формування та ефективність закупівельної політики підприємства.

Тема 5. Основні засоби ресторанного господарства.

Тема 6. Продуктивність праці та матеріальне стимулювання працівників ресторанного господарства.

Тема 7. Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства.

Тема 8. Витрати підприємств ресторанного господарства.

Тема 9. Формування фінансових результатів.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Основи економічної діяльності підприємств ресторанного господарства					
Тема 1. Місце і роль ресторанного господарства на споживчому ринку.	14	2	2	-	10
Тема 2. Продукція як результат діяльності виробничої системи.	19	4	2	-	13
Тема 3. Товарно-інноваційна політика та ціноутворення.	10	2	2	-	6
Тема 4. Принципи формування та ефективність закупівельної політики підприємства.	12	3	2	-	7
Тема 5. Основні засоби ресторанного господарства.	14	4	4	-	6
Разом за змістовим модулем 1	69	15	12	-	42
Змістовий модуль 2. Ресурси та економічна діяльність підприємств ресторанного господарства					
Тема 6. Продуктивність праці і матеріальне стимулювання працівників ресторанного господарства.	23	4	4	-	15
Тема 7. Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства.	11	2	2	-	7
Тема 8. Витрати підприємств ресторанного господарства.	21	5	4	-	12
Тема 9. Формування фінансових результатів.	26	4	2	-	20
Разом за змістовим модулем 2	81	15	12	-	54
Усього годин	150	30	24	-	96

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/П	Вид та тема семінарського (практичного) заняття	Кількість годин
1	Семінар - розгорнута бесіда. Тема 1. Місце і роль ресторанного господарства на споживчому ринку	2
2	Семінар - розгорнута бесіда. Тема 2. Продукція як результат діяльності виробничої системи	2
3	Семінар - розгорнута бесіда. Тема 3. Товарно-інноваційна політика та ціноутворення	2
4	Семінар - розгорнута бесіда. Тема 4. Принципи формування та ефективність закупівельної політики підприємства	2
5	Семінар - розгорнута бесіда. Тема 5. Основні засоби ресторанного господарства	2
6	Практичне заняття. Тема 5. Основні засоби ресторанного господарства	2
7	Семінар - розгорнута бесіда. Тема 6. Продуктивність праці і матеріальне стимулювання працівників ресторанного господарства	2
8	Практичне заняття. Тема 6. Продуктивність праці і матеріальне стимулювання працівників ресторанного господарства	2
9	Практичне заняття. Тема 7. Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства	2
10	Семінар - розгорнута бесіда. Тема 8. Витрати підприємств ресторанного господарства	2
11	Практичне заняття Тема 8. Витрати підприємств ресторанного господарства	2
12	Практичне заняття Тема 9. Формування фінансових результатів	2
Всього		24

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Основи економічної діяльності підприємств ресторанного господарства			
Семінар - розгорнута бесіда. Тема 1. Місце і роль ресторанного господарства на споживчому ринку.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Місце і роль ресторанного господарства на споживчому ринку. Функції ресторанного господарства. Соціально-економічне значення ресторанного господарства. Ресторанне господарство в системі народногосподарських комплексів. Поняття ефективності господарської діяльності підприємств ресторанного господарства Ошибка! Закладка не определена. Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Підготовка до презентації доповіді. 3. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар - розгорнута бесіда. Тема 2. Продукція як результат діяльності виробничої системи.	13	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Продукція як результат діяльності виробничої системи. Поняття продукції і товарообороту Ошибка! Закладка не определена.. Аналіз товарообороту і випуску продукції. Аналіз використання виробничої потужності і пропускної спроможності підприємства. Обґрунтування виробничої програми і товарообороту підприємств харчування Ошибка! Закладка не определена.. Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Підготовка до презентації доповіді. 3. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар - розгорнута бесіда. Тема 3. Товарно-інноваційна політика та ціноутворення.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Товарно-інноваційна політика ціноутворення. Напрями товарно-інноваційної політики підприємств ресторанного господарства. Визначення загального обсягу попиту населення Фактори формування товарно-групової структури попиту на кулінарну продукцію та послуги. Загальна схема	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

		ціноутворення. Ціноутворення на продукцію ресторанного господарства Ошибка! Закладка не определена. Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування.	
Семінар - розгорнута бесіда. Тема 4. Принципи формування та ефективність закупівельної політики підприємства.	7	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Принципи формування та ефективність закупівельної політики підприємства. Поняття оптимальної величини закупки Ошибка! Закладка не определена.. Призначення товарних запасів, їх види. Методика планування поточних товарних запасів. Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар - розгорнута бесіда. Тема 5. Основні засоби ресторанного господарства.	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Основні засоби ресторанного господарства. Вартісна оцінка основних засобів. Амортизація основних засобів. Показники стану та ефективності використання основних засобів Ошибка! Закладка не определена.. Відтворення основних засобів. Джерела [1;2;11;13]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Практичне заняття Тема 5. Основні засоби ресторанного господарства.	2	1. Розв'язання практичних завдань.	Виконання практичних завдань
Разом змістовий модуль 1	42		
Змістовий модуль 2. Ресурси та економічна діяльність підприємств ресторанного господарства			
Семінар - розгорнута бесіда. Тема 6 Продуктивність праці і матеріальне стимулювання працівників ресторанного господарства.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників ресторанного господарства. Характеристика показників з праці. Продуктивність праці працівників ресторанного господарства Ошибка! Закладка не определена.. Планування чисельності працівників Ошибка! Закладка не определена.. Організація заробітної плати Ошибка! Закладка не определена. Джерела [1;9;13;14].	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

		2. Самотестування.	
Практичне заняття Тема 6 Продуктивність праці і матеріальне стимулювання працівників ресторанного господарства.	5	1. Розв'язання практичних завдань.	Виконання практичних завдань
Практичне заняття Тема 7. Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства.	7	1.Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства. Роль фінансових ресурсів у формуванні основних виробничих фондів Ошибка! Закладка не определена. Роль фінансових ресурсів у формуванні оборотних виробничих фондів Ошибка! Закладка не определена. Методологічні основи оцінки економічної ефективності інвестицій Ошибка! Закладка не определена. Джерела [1, 2, 4, 5, 9, 8]. 2. Розв'язання практичних завдань. 3. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення результатів виконання практичних завдань
Семінар - розгорнута бесіда. Тема 8. Витрати підприємств ресторанного господарства.	14	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Витрати підприємств Аналіз витрат ресторанного господарства. Методика розрахунку витрат підприємства. Джерела [1;2;6;7-12]. 1. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Практичне заняття Тема 8. Витрати підприємств ресторанного господарства.	6	1. Розв'язання практичних завдань.	Виконання практичних завдань
Практичне заняття Тема 9. Формування фінансових результатів.	12	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Формування фінансових результатів. Доходи підприємств ресторанного господарства. Аналіз і планування валового прибутку підприємства. Доходи та ризик у діяльності підприємства. Прибуток, його значення для підприємства. Аналіз і планування прибутку Ошибка! Закладка	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, виконання практичних завдань

8. Методи викладання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1		1	2		4
Тема 2	1	2	1	1		5
Тема 3	1	1	1	1		4
Тема 4	1	1	1	1		4
Тема 5 (заняття 1)	1	1	1			3
Тема 5 (заняття 2)		2		2	3	7
Разом змістовий модуль 1	5	7	5	7	3	27
Змістовий модуль 2						
Тема 6 (заняття 1)	1	1	1			3
Тема 6 (заняття 2)		2		2		4
Тема 7	1	2	1			4
Тема 8 (заняття 1)	1	1	1			3
Тема 8 (заняття 2)		2		2		4
Тема 9	1	1	1		2	5
Разом змістовий модуль 2	4	9	4	4	2	23
Разом						50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових

модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Індивідуальні завдання.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Основна

1. Лісніченко О.О. Економіка підприємства ресторанного господарства: конспект лекцій І О.О. Лісніченко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 117 с.
2. Аветисова А.А. Экономика ресторанного хозяйства: учеб. – Донецк: ДонНУЭТ, 2007. – 317 с.
3. Жарко І.В. Економіка підприємств ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. / І.В. Жарко, Л.М. Смокова. – Харків: ХДУХТ, 2008. – 82 с.
4. Власова Н.О. Економіка торгівлі: навч. посіб. / Н.О. Власова, М.В. Чорна, В.А. Гросул та ін. – Х.: ТОВ «Видавництво «СВІТ КНИГ», 2014. - 520 с.
5. Фролова Л.В. Економіка торговельного підприємства: компендіум і практикум: навч. посіб. / Л.В. Фролова, Т.В. Кореніцина, Л.В. Шаруга. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 248 с.
6. Агафонова Л.Г. Туризм, гостиничный и ресторанный бизнес: учеб. пособ. / Л.Г. Агафонова, А.Е.Агафонова. - М.: Украина, 2002. - 358 с.
7. Кузнецова Н.М. Основы экономики готельного та ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. М. Кузнецова. – К., 2000. – 567 с.
8. Фролова Л.В. Экономика предприятия в структурно-логических схемах: учеб. пособ. – изд. 3-е доп. / Л.В. Фролова, А.А. Бакунов, Л.В. Шаруга. – Донецк: ДонГУЕТ, 2005. – 173 с.
9. Сокол Т.М. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.М. Сокол. – К.: Альтернатива, 2012.
10. Курочкин А.С. Управление предприятием (процесный аспект): учеб. пособ. - К: МАУП, 1998.

Допоміжна

11. Азарян О.М. Створення ефективної торгової марки / О.М. Азарян. – Донецьк, 2004. – 27 с.
12. Антонова В.А. Організація виробництва і маркетинг в громадському харчуванні / В.А. Антонова. – Донецьк, 2005. – 106 с.
13. Афанасьєв М.В. Економіка підприємства / М.В. Афанасьєв –Х.: ВД «ІНЖЕК», 2003. – 410 с.
14. Волков О.И. Экономика предприятия: курс лекций / О.И. Волков, В.К. Скляренко. – М.: ИНФРА-М, 2002. – 280 с.
15. Гетьман О.О. Економіка підприємства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./ О.О. Гетьман – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 488 с.
16. Гохберг Ю.А. Организация производства / Ю.А. Гохберг – Донецк, 2005. – 88 с.
17. Фролова Л.В. Економічний аналіз і діагностика стану сучасного підприємства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л.В. Фролова – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 400 с.
18. Загорна Т.О. Управління конкурентним потенціалом торговельної марки / Т.О. Загорна. – Донецьк, 2005. – 216 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського – www.donnuet.edu.ua
2. Офіційний сайт Кабінету міністрів України – www.kmu.gov.ua
3. Офіційний сайт Верховної Рада України – www.rada.gov.ua
4. Офіційний сайт Державної служби статистики України – www.ukrstat.gov.ua