

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»

(заочна форма навчання)

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», 241 «Готельно - ресторанна справа»
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	8
Практичні / семінарські, годин	6
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	136
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 розкриття 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.	15	0,5	0,5	-	14
Тема 2. Продукція як результат діяльності виробничої системи.	19,5	1	0,5	-	18
Тема 3. Товарно-інноваційна політика та ціноутворення.	10	0,5	0,5	-	9
Тема 4. Принципи формування та ефективність закупівельної політики підприємства.	11	0,5	0,5	-	10
Тема 5. Основні засоби ресторанного господарства.	11,5	0,5	2	-	9
Разом за змістовим модулем 1	67,0	3	4	-	60
Змістовий модуль 2. Ресурси та економічна діяльність підприємств ресторанного господарства					
Тема 6. Продуктивність праці і матеріальне стимулювання працівників ресторанного господарства.	22,5	1	0,5	-	21
Тема 7. Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства.	11,5	1	0,5	-	10
Тема 8. Витрати підприємств ресторанного господарства.	18,5	1	0,5		17
Тема 9. Формування фінансових результатів.	30,5	2	0,5		28
Разом за змістовим модулем 2	83,0	5	2	-	76
Усього годин	150	8	6	-	136

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського (практичного) заняття	Кількість годин
1	Семінар-розгорнута бесіда. Теми 1-4. Основні засади економічної діяльності підприємств ресторанного господарства	2
2	Практичне заняття. Тема 5. Основні засоби ресторанного господарства.	2
3	Практичне заняття. Теми 6-9. Ресурси та економічна діяльність підприємств ресторанного господарства.	2
	Всього	6

5. Індивідуальні завдання

1. Не передбачені.

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	60	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Місце і роль ресторанного господарства на споживчому ринку.</p> <p>Функції ресторанного господарства.</p> <p>Соціально-економічне значення ресторанного господарства</p> <p>Ресторанне господарство в системі народногосподарських комплексів.</p> <p>Поняття продукції і товарообороту</p> <p>Ошибкa! Закладка не определена..</p> <p>Аналіз товарообороту і випуску продукції.</p> <p>Аналіз використання виробничої потужності і пропускної спроможності підприємства.</p> <p>Обґрунтування виробничої програми і товарообороту підприємств харчування</p> <p>Ошибкa! Закладка не определена..</p> <p>Напрями товарно-інноваційної політики підприємств ресторанного господарства</p> <p>Визначення загального обсягу попиту населення</p> <p>Фактори формування товарно-групової структури попиту на кулінарну продукцію та послуги</p> <p>Загальна схема ціноутворення.</p> <p>Показники стану та ефективності використання основних засобів</p> <p>Ошибкa! Закладка не определена..</p> <p>Відтворення основних засобів.</p> <p>Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9].</p> <p>2. Самотестування.</p>	Тестування
Змістовий модуль 2. Ресурси та економічна діяльність підприємств ресторанного господарства	76	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань</p> <p>Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика показників з праці.</p> <p>Продуктивність праці працівників ресторанного господарства</p> <p>Ошибкa! Закладка не определена.</p> <p>Планування чисельності</p>	Тестування

		<p>працівників</p> <p>Ошибка! Закладка не определена..</p> <p>Організація заробітної плати</p> <p>Ошибка! Закладка не определена. Роль фінансових ресурсів у формуванні основних виробничих фондів</p> <p>Ошибка! Закладка не определена. Роль фінансових ресурсів у формуванні оборотних виробничих фондів</p> <p>Ошибка! Закладка не определена.</p> <p>Методологічні основи оцінки економічної ефективності інвестицій</p> <p>Ошибка! Закладка не определена.. Витрати ресторанного господарства. Економічна природа витрат. Аналіз витрат ресторанного господарства.</p> <p>Методика розрахунку витрат підприємства. Доходи підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Аналіз і планування валового прибутку підприємства. Доходи та ризик у діяльності підприємства. Прибуток, його значення для підприємства. Аналіз і планування прибутку</p> <p>Ошибка! Закладка не определена.. Оцінка фінансового стану. Завдання фінансового планування. Планування потреби в оборотних коштах підприємств. ресторанного господарства.</p> <p>Джерела [1;9;13;14].</p> <p>2. Самотестування.</p>	
Разом	136		

7. Результати навчання

1	Розуміння умов забезпечення ефективності господарської діяльності підприємств ресторанного господарства.
2	Вміння обґрунтовувати виробничу програму і товарооборот підприємств харчування.
3	Розуміння основ економічного управління підприємством ресторанного господарства.
4	Опанування основами прогнозування та планування діяльності підприємства ресторанного господарства.

5	Розуміння принципів організації товарної та цінової політики підприємств ресторанного господарства.
6	Володіння методами та інструментарієм аналізу та планування ресурсів, які необхідні підприємству ресторанного господарства, розробки політики формування та використання трудових, майнових і фінансових ресурсів.
7	Вміння приймати управлінські рішення щодо підвищення ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства.

8. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
25	25	0		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

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	

9. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, методичні вказівки з вивчення дисципліни, навчальна та наукова література, нормативні документи.

10. 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, гостиничний 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 Державного комітету України статистики – www.ukrstat.gov.ua

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Зав. кафедри підприємництва і торгівлі

_____ С.В. Волошина

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН З ДИСЦИПЛІНИ

№	Назва змістового модулю	Кількість годин за видами занять та період вивчення дисципліни						Дата поточного контролю
		Лекції		Практичні		Самостійна робота		
		год.	дата	год.	дата	год.	дата	
1	Змістовий модуль 1. Основи економічної діяльності підприємств ресторанного господарства	3	Жовтень 2018 року	2,5	Січень 2019 року	60	жовтень 2018 р Січень 2019 року	1 листопада 2018 р
2	Змістовий модуль 2. Ресурси та економічна діяльність підприємств ресторанного господарства	5		3,5		76	жовтень 2018 р Січень 2019 року	1 грудня 2018 року
3	Індивідуальне завдання							-