

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до курсової роботи
з навчальної дисципліни

«ЕКОНОМІКА І ЦІНОУТВОРЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2023

Методичні рекомендації до курсової роботи з навчальної дисципліни «Економіка і ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства» (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. : С. А. Александрова, І. В. Сегеда. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 31 с.

Укладачі: канд. пед. наук, доц. С. А. Александрова,
канд. екон. наук, доц. І. В. Сегеда

Рецензент

І. М. Писаревський, доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

*Рекомендовано кафедрою туризму та готельного господарства,
протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
ОРГАНІЗАЦІЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ.....	5
ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ.....	5
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗРОБЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ.....	5
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1 ПЛАНУВАННЯ ТА РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	7
РОЗДІЛ 1 ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	7
1.1 Пропускна спроможність та експлуатаційна програма готельного підприємства.....	7
1.2 Пропускна спроможність та товарообіг закладу ресторанного господарства.....	8
РОЗДІЛ 2 РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	9
2.1 Основні засоби підприємств готельно-ресторанного господарства.....	9
2.2 Обігові активи підприємств готельно-ресторанного господарства.....	11
2.3 Нематеріальні активи підприємства.....	12
2.4 Трудові ресурси підприємства.....	12
2.4.1 Складання балансу робочого часу середньооблікового працівника.....	12
2.4.2. Визначення планової чисельності персоналу різних категорій	14
2.4.3 Оцінка й аналіз руху персоналу підприємства	15
2.4.4 Аналіз ефективності використання персоналу.....	16
2.4.5 Розрахунок середньої заробітної плати персоналу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	17
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ЦІНОУТВОРЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	18
РОЗДІЛ 3 ВИТРАТИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА СОБІВАРТІСТЬ ПРОДУКЦІЇ (ПОСЛУГ)	18
3.1 Витрати готельного підприємства та собівартість послуг ...	19
3.2 Витрати підприємств ресторанного господарства та собівартість продукції.....	20
РОЗДІЛ 4 ЦІНОУТВОРЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	22
4.1 Ціна послуг готельного підприємства.....	22
4.2 Ціна продукції підприємства ресторанного господарства	23

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3 РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА....	23
РОЗДІЛ 5 КРИТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ДІЯЛЬНОСТІ. ФОРМУВАННЯ ПРИБУТКУ.....	23
5.1 Формування прибутку підприємства	23
5.2 Визначення критичних показників діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.....	26
СПИСОК ДЖЕРЕЛ.....	30

ВСТУП

Метою вивчення дисципліни є набуття знань, умінь, навичок, ціннісних установок і компетенцій в області економіки і ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства (далі – ГРГ), набуття глибоких теоретичних відомостей і навичок творчого підходу до оцінки діючих механізмів функціонування підприємств ГРГ та обґрунтування пропозицій щодо їхнього удосконалення.

Важливим елементом оволодіння знаннями та навичками з дисципліни «Економіка і ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства» є індивідуальна робота студентів у час, вільний від обов'язкових навчальних занять. Вона формує практичні підходи в роботі студентів зі спеціальною літературою, джерелами Інтернету, орієнтує їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань та глибоке вивчення теоретичних і практичних основ дисципліни.

Курсова робота є індивідуальною роботою з дисципліни «Економіка і ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства», яка спрямована на засвоєння студентами необхідного обсягу знань з низки тем, формування вміння працювати з різними джерелами інформації, оперувати набутими знаннями.

Тема курсової роботи «Господарська діяльність закладу готельно-ресторанного бізнесу». Мета роботи: Визначити основні планові показники діяльності, ресурсне забезпечення готелю та ресторану; оцінити витрати, собівартість, розрахувати ціну продукції (послуг), визначити результати діяльності суб'єкту господарювання.

Робота складається з таких частин:

ЗМ 1 Планування та ресурсне забезпечення підприємств ГРГ.

ЗМ 2 Ціноутворення на підприємствах ГРГ.

ЗМ 3 Результати діяльності підприємств ГРГ.

ОРГАНІЗАЦІЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Курсова робота (далі – КР) складається з трьох змістових модулів. Вихідні дані для виконання КР за варіантом видає викладач.

Об'єктом дослідження курсової роботи для всіх варіантів є господарська діяльність готелю, зі структурним підрозділом – заклад ресторанного господарства, що забезпечує харчування гостей готелю.

Матеріал курсової роботи має бути викладений у логічній послідовності. Кожен розділ має вмещувати:

- теорію (основні положення з кожного питання, що розглядаються, мають бути викладені чітко, послідовно і стисло – перевантаження інформацією та відсутність логіки її викладення негативно вплинуть на оцінку!);

- основні розрахунки з обов'язковим зазначенням одиниці виміру кожного показника, повністю заповнені таблиці;

- висновки до кожної таблиці та показника.

Студенти повинні чітко дотримуватися встановлених строків здачі робіт. Їхнє недотримання без поважних причин впливає на отриману оцінку:

- затримка до 7 днів: зниження на 20 %;

- затримка більше 7 днів: зниження на 30 %.

Курсова робота передбачає захист, можливі бали за який відображено у робочій програмі.

Після закінчення виконання роботи студент має вільно володіти матеріалом, вміти надавати визначення власними словами та наводити приклади.

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Мова курсової роботи – державна, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок, послідовність – логічна. Пряме переписування у роботі матеріалів із будь-яких джерел є неприпустимим.

Роботу оформляють у вигляді тексту, ілюстрацій, таблиць на аркушах формату А4 з дотриманням розмірів берегів: з усіх боків 20 мм.

У друкованому варіанті текст розташовують через 1,5 міжрядковий інтервал, шрифт Times New Roman, 14-й кегль. Абзацний відступ повинен бути однаковим упродовж усього тексту роботи і дорівнювати п'яти знакам.

Структурні елементи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» не нумерують, а їх назви друкують великими літерами симетрично до тексту без крапки в кінці, не підкреслюючи.

Розділи і підрозділи повинні мати заголовки. Пункти та підпункти можуть мати заголовки. Заголовки підрозділів, пунктів і підпунктів треба починати з абзацного відступу і друкувати маленькими літерами, крім першої великої, не підкреслюючи, без крапки в кінці. Якщо заголовок складається з

двох і більше речень, їх розділяють крапкою. Перенесення слів у заголовку розділів не допускається.

Відстань між заголовком і подальшим чи попереднім текстом має становити один рядок.

Не допускається розміщувати назву розділу, підрозділу, а також пункту й підпункту в нижній частині сторінки, якщо після неї тільки один рядок тексту.

Усі сторінки роботи, включаючи титульний аркуш, додатки, повинні мати порядкову нумерацію в межах всієї роботи і позначатися арабськими цифрами, без крапки в кінці, у правому верхньому кутку.

Якщо розділ розподіляється на декілька основних частин, то їх нумерують арабськими цифрами, він складається з номера розділу та підрозділу, які розділяються крапкою, наприклад: «1.2» (другий підрозділ першого розділу).

Ілюстрації (креслення, рисунки, графіки, схеми, діаграми) потрібно розміщувати безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше, або на наступній сторінці. На всі ілюстрації мають бути посилання в роботі.

Назву ілюстрації розміщують після пояснювальних даних, наприклад: «Рисунок 1.2 – Діаграма сальдо туристського балансу» (другий рисунок першого розділу).

Цифровий матеріал зазвичай оформляють у вигляді таблиць.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над нею і друкують симетрично до тексту. Слово «Таблиця 1.1» починають з великої літери й розміщують справа. Назву з великої літери розміщують посередині, рядком нижче від слова «Таблиця». На всі таблиці мають бути посилання в тексті роботи.

Структура роботи:

1. Титульний аркуш, містить дані про виконавця та викладача, найменування теми роботи, варіант.

2. Зміст, розташовують безпосередньо після титульної сторінки, починаючи з нової сторінки. До змісту включають вступ, розділи, підрозділи, пункти і підпункти основної частини роботи, висновки, список використаних джерел, додатки.

3. Вступ (обсягом одна сторінка), обґрунтування актуальності теми КР, її мета.

4. Основна частина, послідовно й стисло викладають основні теоретично-практичні аспекти, виконується графічна частина, розрахунки. За отриманими результатами надаються відповідні поточні висновки.

5. Висновки (обсягом одна сторінка), є стислим викладенням узагальнених підсумків проведеної студентом роботи.

6. Список використаних джерел, елемент бібліографічного апарату, який містить бібліографічні описи використаних джерел, що віддзеркалює самостійну творчу працю її автора.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗРОБЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1 ПЛАНУВАННЯ ТА РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

РОЗДІЛ 1 ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Пропускна спроможність та експлуатаційна програма готельного підприємства

Експлуатаційна програма закладу розміщення складається з урахуванням кількості місць для розміщення (проживання) гостей, передбачених на плановий період. Вона виражається в натуральних і вартісних показниках.

Натуральним показником експлуатаційної програми є кількість людино-днів (місце-днів, ліжко-днів), а вартісним – виторг (дохід) від реалізації послуг із розміщення клієнтів.

Основні натуральні показники експлуатаційної діяльності готелю:

Одноразова місткість O_m

$$O_m = K_{ном} \times K_{м.}, \quad (1.1)$$

де $K_{ном}$ – кількість номерів кожної категорії.

$K_{м.}$ – кількість місць у номері кожної категорії.

Пропускна спроможність можлива:

$$ПС_m = O_m \times D_{гот.}, \quad (1.2)$$

де $D_{гот.}$ – кількість днів роботи готелю на рік.

Простої з різних причин:

$$\Pi_p = (K_{ном.к.р.} \times K_{м.к.р.}) \times K_{д.к.р.} + (K_{ном.п.р.} \times K_{м.п.р.}) \times K_{д.п.р.}, \quad (1.3)$$

де $K_{ном.к.р.}$ та $K_{ном.п.р.}$ – кількість номерів кожної категорії, які перебувають на капітальному або поточному ремонті;

$K_{м.к.р.}$ та $K_{м.п.р.}$ – кількість місць у кожному номері, який перебуває на капітальному або поточному ремонті;

$K_{д.к.р.}$ та $K_{д.п.р.}$ – тривалість капітального або поточного ремонту, днів.

Тривалість капітального ремонту прийняти у розмірі кількості робочих днів закладу за рік.

Пропускна спроможність планова:

$$PC_{пл} = PC_{м} - P_{р}, \quad (1.4)$$

Запланований обсяг послуг готелю:

$$OP_{пл.гот} = PC_{пл} \times K_{зав.пл}, \quad (1.5)$$

де $K_{зав.пл}$ – коефіцієнт завантаження плановий.

Завдання

1. Визначити основні натуральні показники експлуатаційної програми готелю (одноразову місткість, можливу та реальну пропускну спроможність, плановий обсяг послуг).

2. За кожним показником вказати одиниці виміру, за результатами розрахунків зробити висновки.

3. Запропонувати заходи щодо можливих шляхів підвищення коефіцієнту завантаження готелю.

1.2 Пропускна спроможність та товарообіг закладу ресторанного господарства

Пропускна спроможність закладу ресторанного господарства (зали для прийому їжі):

$$PC_{рест} = \frac{M \times D_{рест} \times T_{рест}}{T_o}, \quad (1.6)$$

де M – кількість місць у залі;

$D_{рест}$ – кількість днів роботи закладу на рік (дорівнює кількості днів роботи готелю);

$T_{рест}$ – кількість годин роботи закладу на добу ;

T_o – середня тривалість перебування гостя у ресторані, годин.

Запланований обсяг послуг закладу ресторанного господарства:

$$OP_{пл.рест} = PC_{рест} \times K_{зав.пл}. \quad (1.7)$$

Завдання

1. Визначити основні натуральні показники виробничої програми ресторану (пропускну спроможність, планову кількість споживачів).

2. За кожним показником вказати одиниці виміру, за результатами розрахунків зробити висновки.

3. Запропонувати заходи щодо збільшення пропускну́ї спроможності у разі підвищеного попиту (наприклад, в сезон) та шляхи збільшення кількості споживачів закладу.

РОЗДІЛ 2 РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1 Основні засоби підприємств готельно-ресторанного господарства

Основні засоби – матеріальні активи, які підприємство утримує з метою використання їх у процесі виробництва або постачання товарів, надання послуг, здавання в оренду іншим фізичним/юридичним особам або для здійснення адміністративних і соціально-культурних функцій, очікуваний строк корисного використання (експлуатації) яких більше одного року (або операційного циклу) та вартість більше зазначеної в законодавчій базі суми, яка періодично змінюється.

Основні засоби враховуються в натуральній та вартісній формах.

Середньорічну вартість основних засобів можна визначити за формулою

$$OZ_{cp} = OZ_{n.p.} + \sum \frac{OZ_{вв} \times n_{вв}}{12} - \sum \frac{OZ_{вив} \times n_{вив}}{12}, \quad (2.1)$$

де $OZ_{n.p.}$ – вартість основних виробничих засобів на початок року;

$OZ_{вв}$ – вартість основних засобів, що були введені в експлуатацію протягом року;

$OZ_{вив}$ – вартість основних засобів, що були виведені з експлуатації протягом року;

$n_{вв / вив}$ – кількість місяців з моменту введення (виведення) основних засобів у (з) виробництво.

Ефективність використання основних засобів оцінюється за допомогою системи показників.

До *узагальнюючих показників* ефективності використання основних засобів відносять показники фондівіддачі, фондоемності, рівень рентабельності.

Капіталовіддача (фондовіддача) визначається шляхом ділення річного обсягу виробленої продукції (послуг) у грошовому чи натуральному вигляді, на середньорічну вартість основних засобів і свідчить про обсяг виробленої продукції на гривню основних засобів.

У вартісному вигляді *капіталовіддача* обчислюється за формулою

$$\Phi_{\text{в}} = \frac{BP}{OZ_{cp}}, \quad (2.2)$$

де BP – виручка від реалізації продукції (послуг) за рік, грн.

Капіталоємність (фондоємність) визначається як величина, обернена до капіталовіддачі, та характеризує вартість середньорічних основних засобів, що припадають на гривню обсягу реалізованих товарів (послуг):

$$\Phi_{\epsilon} = \frac{OZ_{cp}}{BP} = \frac{1}{\Phi_{\epsilon}}, \quad (2.3)$$

Капіталоозброєність (фондоозброєність) характеризує вартість основних засобів у розрахунку на одного працівника:

$$\Phi_{oz} = \frac{OZ_{cp}}{СЧП_{\phi}}, \quad (2.4)$$

де $СЧП_{\phi}$ – фактична середньооблікова чисельність працівників, осіб.

Рентабельність основних засобів характеризує величину прибутку на гривню вартості основних засобів:

$$P_{oz} = \frac{ЧП}{OZ_{cp}} \times 100\%, \quad (2.5)$$

де $ЧП$ – сума чистого прибутку (% від ВР).

Стан основних засобів характеризується коефіцієнтами зносу, придатності, вибуття, оновлення.

Вартість основних засобів на кінець року:

$$OZ_{к.р} = OZ_{н.р} + OZ_{\text{вв}} - OZ_{\text{ввб}}. \quad (2.6)$$

Коефіцієнт зносу:

$$K_z = \frac{z_{oz}}{OZ_{к.р}}. \quad (2.7)$$

Коефіцієнт придатності:

$$K_{\text{прид}} = 1 - K_z. \quad (2.8)$$

Коефіцієнт вибуття:

$$K_{\text{ввб}} = \frac{OZ_{\text{ввб}}}{OZ_{н.р}}. \quad (2.9)$$

Коефіцієнт оновлення:

$$K_o = \frac{OZ_{\text{вв}}}{OZ_{к.р}}. \quad (2.10)$$

Завдання

1. Розрахувати середньорічну вартість основних засобів підприємства, показники руху та ефективності використання основних засобів на підприємстві ГРГ.

2. За кожним показником зазначити одиниці виміру, зробити відповідні висновки.

3. Запропонувати заходи щодо підвищення ефективності використання основних засобів на підприємствах ГРГ.

4. Навести приклади основних засобів готелю, ресторану, заповнивши таблицю 2.1.

Таблиця 2.1

Приклади основних засобів

готель	ресторан

2.2 Оборотні активи підприємств готельно-ресторанного господарства

Оборотні активи підприємства – це предмети праці, які беруть участь у виробничому процесі і цілком переносять свою вартість на вартість виготовленої продукції протягом одного виробничого циклу, як правило, менше за 365 днів.

Оборотні активи постійно знаходяться в безупинному русі і утворюють сукупність виробничих оборотних фондів і фондів обігу.

Ефективність використання оборотних коштів не можна виміряти за допомогою одного показника. Для цього необхідна система показників, найважливішим з яких є *швидкість обертання*. Цей показник обчислюється у днях і характеризується періодом, за який оборотні активи підприємства здійснюють один оборот.

$$T_{об} = \frac{D \times ОбА}{ВР}, \quad (2.11)$$

де D – тривалість періоду, за який обчислюється обертання (кількість днів роботи закладу за рік), днів;

$ОбА$ – сума оборотних активів, грн.;

$ВР$ – виручка від реалізації готельного та ресторанного продукту, грн.

Для характеристики ефективності використання оборотних коштів використовується *коефіцієнт обертання*, який визначається за формулою:

$$K_{об} = \frac{ВР}{ОбА}. \quad (2.12)$$

Цей показник характеризує кількість оборотів оборотних активів за звітний період. Чим більше оборотів здійснюють оборотні активи, тим краще вони використовуються, тобто тим більший прибуток отримує підприємство.

Рентабельність оборотних активів характеризує величину прибутку на гривню вартості основних засобів:

$$P_{ОбА} = \frac{ЧП}{ОбА} \times 100\%. \quad (2.13)$$

Завдання

1. Розрахувати показники ефективності використання оборотних активів підприємства.
2. За кожним показником зазначити одиниці виміру, зробити відповідні висновки.
3. Запропонувати заходи щодо підвищення ефективності використання оборотних активів на підприємстві.
4. Навести приклади оборотних активів готелю, ресторану, поділяючи їх на виробничі оборотні фонди і фонди обігу, заповнивши таблицю 2.2.

Таблиця 2.2

Приклади оборотних активів

готель		ресторан	
оборотні фонди	фонди обігу	оборотні фонди	фонди обігу

2.3 Нематеріальні активи підприємства

Нематеріальний актив – немонетарний актив, який не має матеріальної форми та може бути ідентифікований.

Завдання:

1. Порівняти поняття нематеріальні ресурси та активи.
2. Навести їх приклади для готелів та ресторанів, заповнивши таблицю 2.3.
3. Запропонувати заходи щодо підвищення ефективності використання нематеріальних активів.
4. Розглянути й навести в роботі поняття гудвіл, зазначити чинники, що впливають на нього.

Таблиця 2.3

Приклади нематеріальних ресурсів та активів

готель		ресторан	
нематеріальні ресурси	нематеріальні активи	нематеріальні ресурси	нематеріальні активи

2.4. Трудові ресурси підприємства

2.4.1 Складання балансу робочого часу середньооблікового працівника

Фонд робочого часу – сукупний плановий або фактичний час роботи одного працівника протягом року, кварталу, місяця. Вимірюється в годинах (людино-годинах) або днях (людино-днях).

Розрізняють:

Календарний фонд робочого часу – кількість календарних днів періоду.

Номинальний фонд робочого часу – це календарний фонд робочого часу, за вирахуванням вихідних і святкових днів за той же період.

Корисний (ефективний) фонд робочого часу визначається шляхом віднімання з номінального фонду робочого часу кількості невиходів на роботу в днях в тому ж періоді.

На підприємствах річний ефективний фонд робочого часу одного працівника визначається за **балансом робочого часу**, який оформлюється у вигляді таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Баланс робочого часу середньооблікового працівника

Показники	Значення показника
1	2
1. Календарний фонд робочого часу, дні	365
2. Кількість неробочих днів	
3. Номінальний фонд робочого часу (кількість календ. роб. днів) (рядок 1 – рядок 2)	
4. Неявки на роботу, дні, в тому числі: <ul style="list-style-type: none"> – чергові і додаткові відпустки; – навчальні відпустки; – відпустки у зв'язку з пологами; – по хворобі; – інші неявки, дозволені законодавством; – прогули 	
5. Кількість робочих днів за рік (рядок 3 – рядок 4)	
6. Середня (номінальна) тривалість робочого дня, год.	
7. Втрати часу у зв'язку з скороченням тривалості робочого дня, год., в тому числі: <ul style="list-style-type: none"> – для підлітків; – для матерів, що годують дитину; – для зайнятих на важких і шкідливих роботах; – інші простой (через нестачу сировини, енергії, поломку устаткування або порушення трудової дисципліни) 	
8. Середня корисна тривалість робочого дня, год.(рядок 6 – рядок 7)	
9. Ефективний (корисний) фонд робочого часу одного працівника ФРЧд, год. (рядок 8 – рядок 5)	

Під час розрахування норми тривалості робочого часу на підприємстві керуються Кодексом законів про працю.

2.4.2 Визначення планової чисельності персоналу різних категорій

Планову чисельність персоналу підприємства в роботі слід розраховувати як сукупність:

- основних працівників – за методом трудомісткості виробничої програми, нормами обслуговування;
- допоміжних працівників (як відсоток від основних працівників);
- керівників, спеціалістів, службовців (як відсоток від сукупності основних та допоміжних працівників).

Планова чисельність основних працівників підприємства ($ЧОП_{\text{план.1}}$) визначається за допомогою методу **трудомісткості виробничої програми:**

$$ЧОП_{\text{план.1}} = \frac{T_{\text{сум}}}{ФРЧ_{\text{о}} \times K_{\text{в.н.}}}, \quad (2.14)$$

де $T_{\text{сум}}$ – сумарна трудомісткість виробничої програми, нормо-год.;

$ФРЧ_{\text{о}}$ – дійсний фонд часу роботи одного робітника (визначається за балансом робочого часу середньооблікового працівника), год.;

$K_{\text{в.н.}}$ – середній коефіцієнт виконання норм на підприємстві (для всіх варіантів приймаємо значення 1,1).

Планову чисельність покоївок першої зміни розрахуємо за нормами обслуговування:

$$Ч_{\text{пок.1зм}} = \frac{O_{\text{м}}}{H_{\text{о}}}, \quad (2.15)$$

де $H_{\text{о}}$ – норма обслуговування на одну покоївку (для всіх варіантів умовно прийняти за норму 7 номерів).

Кількість покоївок, які працюють у другу та третю зміни визначається шляхом застосування спеціального коефіцієнта для певного типу готелів. Коефіцієнт встановлюється у залежності від запланованої кількості ліжко-місць, що будуть продані за рік, та кількості проживаючих за рік.

Норматив явочної чисельності покоївок другої і третьої змін разом для всіх варіантів приймемо в розмірі 3 особи.

Розрахуємо загальну облікову чисельність покоївок першої, другої і третьої змін:

$$Ч_{\text{пок.}} = (Ч_{\text{пок.1зм}} + Ч_{\text{пок.2зм}}) \times K_{\text{н}}, \quad (2.16)$$

де $K_{\text{н}}$ – коефіцієнт, що враховує заплановані для готелю невиходи робітників під час відпустки, хвороби (для всіх варіантів приймемо 1,3).

Загальна чисельність основного персоналу розраховується за формулою:

$$ЧОП_{пл.} = ЧОП_{пл..1} + Ч_{нок.} . \quad (2.17)$$

Планова чисельність допоміжних робітників визначається аналогічно до чисельності основних робітників, якщо для них встановлені певні норми виробітку чи обслуговування.

$$ЧДП_{пл.} = (ЧОП_{пл.} \times K_{он.}) / 100\% , \quad (2.18)$$

де $K_{он.}$ – відсоток допоміжних працівників (за варіантом).

Чисельність керівників, спеціалістів, службовців визначається на основі затвердженого на підприємстві штатного розпису, в якому встановлюється кількість працівників за кожною із вказаних груп згідно з діючими нормативами чисельності.

$$ЧАУП_{пл.} = ((ЧОП_{пл.} + ЧДП_{пл.}) \times K_{аун.}) / 100\% , \quad (2.19)$$

де $K_{аун.}$ – відсоток керівників, спеціалістів, службовців (за варіантом).

Загальна розрахункова (планова) чисельність працівників:

$$СЧП_{пл.} = ЧОП_{пл.} + ЧДП_{пл.} + ЧАУП_{пл.} . \quad (2.20)$$

Завдання

1. Розрахувати планову чисельність персоналу.
2. За результатами розрахунків зробити висновки (порівняти отримані дані із фактичною чисельністю персоналу, яка наведена у вихідних даних).
3. Запропонувати заходи щодо забезпечення збалансованості показників планової та фактичної чисельності персоналу, залежно від ситуації, яку отримали: планова кількість працівників перевищує фактичну або ж фактична кількість працівників перевищує планову.
4. Користуючись додатковою інформацією, проаналізувати:
 - які методи визначення чисельності працівників різних служб можуть застосовуватися в готелях та ресторанах;
 - які основні структурні підрозділи та посади передбачено в високо категорійних готелях та ресторанах.

2.4.3 Оцінка й аналіз руху персоналу підприємства

Рух (оборот) працівників на підприємстві характеризують такі показники:
– **коефіцієнт обороту за прийомом** – це відношення чисельності всіх прийнятих працівників за даний період ($ЧП_{пр.}$) до фактичної середньооблікової чисельності працівників ($СЧП$) за той же період:

$$K_{пр.} = \frac{ЧП_{пр.}}{СЧП_{факт}} ; \quad (2.21)$$

– **коефіцієнт плинності кадрів** – це відношення чисельності всіх працівників, які вибули з підприємства до середньооблікової фактичної чисельності працівників:

$$K_{пл} = \frac{ЧП_{виб}}{СЧП_{факт}}. \quad (2.22)$$

Завдання

1. Розрахувати показники руху кадрів, супроводжуючи необхідними висновками.

2. Користуючись додатковою інформацією проаналізувати:

– які найбільш розповсюджені причини плинності кадрів на підприємствах ГРГ;

– позитивні та негативні наслідки руху (плинності) кадрів;

– який рівень плинності кадрів є природнім;

– запропонувати шляхи зниження цього показника.

2.4.4 Аналіз ефективності використання персоналу

Ефективність використання трудових ресурсів, тобто ефективність роботи персоналу, полягає в досягненні підприємством максимальних результатів при використанні наявної кількості працівників певних професій, кваліфікацій тощо. Безпосередньо ефективність роботи персоналу оцінюють за допомогою показників, які відображають рівень продуктивності праці на підприємстві.

Продуктивність праці – це показник ефективності, результативності праці, що характеризується співвідношенням обсягу продукції, робіт чи послуг, та кількістю праці, витраченої на виробництво цього обсягу.

Залежно від прямого чи оберненого співвідношення цих величин маємо два показники рівня продуктивності праці:

Середньорічний виробіток одного середньооблікового працівника – це прямий показник рівня продуктивності праці, який характеризує кількість продукції (робіт, послуг), вироблену одним працівником за одиницю робочого часу і розраховується як співвідношення кількості виробленої продукції до середньооблікової чисельності персоналу:

$$V_{пр} = \frac{ПС_p}{СЧП_{факт}}, \quad (2.23)$$

де $ПС_p$ – реальна пропускна спроможність.

Середньорічний виробіток одного середньооблікового працівника необхідно розрахувати окремо для готелю та структурного підрозділу – ресторану.

Завдання

1. Розрахувати ефективність використання персоналу на підприємстві (виробіток середньооблікового працівника у натуральному вимірі).
2. Запропонувати рекомендації щодо підвищення продуктивності праці персоналу підприємств ГРГ.

2.4.5 Розрахунок середньої заробітної плати персоналу підприємства готельно-ресторанного господарства

До складу **фонду оплати праці (далі – ФОП)** відносять:

- фонд основної заробітної плати;
- фонд додаткової заробітної плати персоналу підприємства;
- інші заохочувальні та компенсаційні виплати, крім тих які законодавчо не відносяться до ФОП (наприклад, допомога з тимчасової непрацездатності, вихідна допомога тощо).

Фонд основної заробітної плати – це заробітна плата, нарахована за виконану роботу (відпрацьований час) за відрядними розцінками, тарифними ставками, посадовими окладами, у тому числі преміальні доплати працівникам за перевиконання норм виробітку (крім одноразових премій), доплати за роботу в нічний час, у понаднормовий час, оплати простоїв не з вини працівників.

Фонд додаткової заробітної плати – це виплати, пов'язані з надбавками і доплатами, які передбачені чинним законодавством, а також оплата передбачених законодавством щорічних і додаткових відпусток та робочого часу працівників, які залучаються до виконання державних або громадських обов'язків.

Фонд основної заробітної плати і фонд додаткової заробітної плати разом складають **загальний фонд заробітної плати підприємства**:

$$\text{ФОП} = \text{ФОП}_{\text{осн}} + \text{ФОП}_{\text{дод}}, \quad (2.24)$$

Загальні витрати підприємства на оплату праці персоналу, враховуючі відрахування на загальний ФОП (ЄСВ 22 %):

$$V_{\text{перс.}} = (\text{ФОП} \times \text{ЄСВ}) / 100\%. \quad (2.25)$$

Показник **середньої заробітної плати** характеризує середньорічну чи середньомісячну заробітну плату працівника, нараховану за видами економічної діяльності, за окремими категоріями працівників та на одного середньооблікового працівника.

Середню заробітну плату обчислюють за формулою

$$ЗП_{\text{сер}} = \frac{\text{ФОП}}{\text{СЧП}_{\text{факт}}}, \quad (2.26)$$

де $\Phi ОП$ – сума фонду оплати праці працівників підприємства (сукупність фондів основної та додаткової оплати праці);

$СЧП_{факт}$ – загальна фактична середньооблікова чисельність працівників на підприємстві.

Завдання

1. Розрахувати загальний фонд оплати праці на підприємстві та загальні витрати на персонал.

2. Охарактеризувати сутність мінімальної зарплати, процедуру її визначення.

3. Розрахувати нараховану середню заробітну плату на підприємстві, порівняти:

– із діючою мінімальною заробітною платою в Україні (знайти абсолютне та відносне відхилення);

– із показником прожиткового мінімуму для працездатного населення.

4. За допомогою додаткових джерел інформації, визначити які відрахування здійснюються із заробітної плати окремого працівника та визначити розмір середньої заробітної плати на підприємстві, яка підлягає виплаті.

5. За допомогою статистичної інформації з джерел Інтернет визначити загальний середній рівень зарплат в Україні та зокрема в галузі готельного і ресторанного бізнесу, порівняти розраховану середню зарплату із діючою середньогалузевою. Зробити відповідні висновки (чи є рівень зарплати на умовному підприємстві конкурентоздатним; якщо ні, до яких наслідків це призведе).

6. Охарактеризувати основні вимоги до мотиваційного механізму суб'єкту господарювання, сутність, структуру заробітної плати працівників та вимоги щодо організації оплати праці.

7. Користуючись додатковими джерелами інформації визначити сучасні дієві мотиваційні заходи, які реально застосовуються в практиці управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ЦІНОУТВОРЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

РОЗДІЛ 3 ВИТРАТИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА СОБІВАРТІСТЬ ПРОДУКЦІЇ (ПОСЛУГ)

Витрати – це обсяг спожитих виробничих факторів (матеріальних, фінансових, трудових ресурсів), необхідних для здійснення підприємством господарської діяльності, спрямованої на отримання прибутку та максимізацію добробуту власників у грошовому виразі.

Калькуляція – це спосіб групування витрат для обчислення собівартості, виконаних робіт і наданих послуг, виробленої, реалізованої продукції, запасів.

Статті витрат – це витрати, які відрізняються між собою функціональною роллю у виробничому процесі та місцем виникнення. За статтями витрат формується собівартість одиниці продукції, тобто її калькуляція.

Згідно з Національними стандартами бухгалтерського обліку в Україні **перелік калькуляційних статей** є таким:

1. Сировина і матеріали (за мінусом зворотних відходів).
2. Паливо та енергія на технологічні цілі.
3. Заробітна плата виробничих робітників (основна і додаткова).
4. Відрахування на соціальні заходи виробничих робітників (Єдиний соціальний внесок).

5. Загальновиробничі (накладні) витрати.

6. Адміністративні витрати.

7. Підготовка і освоєння виробництва.

8. Інші виробничі витрати.

9. Витрати на збут (позавиробничі витрати).

Собівартість робіт, послуг – це вартісний вираз витрат підприємства, понесених для надання послуг (сировина, матеріали, паливо, енергія, амортизація основних засобів, інвентарю, зарплата працівників, що безпосередньо задіяні в наданні послуг, інші витрати на надання послуг).

Завдання: Надати визначення собівартості, охарактеризувати її значення та методи розрахунку; чинники, що впливають на розмір собівартості послуг готельного господарства та продукції ресторанного господарства.

3.1 Витрати готельного підприємства та собівартість послуг

Основні витрати готельного підприємства:

- на утримання приміщень номерів готелю;
- на оснащення номерів готелю;
- на оплату праці персоналу, що безпосередньо займається наданням основних послуг готелю,
- на амортизацію приміщень номерів готелю;
- на охорону праці й техніку безпеки;
- на ремонт і технічне обслуговування готельних номерів тощо.

На підприємствах ГРГ на рівень витрат впливають:

- тип та категорія підприємства;
- спеціалізація підприємства ГРГ;
- форми організації виробництва і обслуговування споживачів.

До експлуатаційної собівартості послуг розміщення відносять прямі й загальні експлуатаційні витрати готелю.

До прямих експлуатаційних витрат:

- витрати на оплату праці персоналу з відрахуваннями на соціальні заходи;

– амортизаційні відрахування неосновні засоби готельного господарства;

– комунальні витрати: опалення приміщень, водопостачання, каналізація, електроенергія, прання та прасування білизни, абонентська плата за телефон та радіо, поточний ремонт номерного фонду.

Повна собівартість складається із експлуатаційної собівартості та адміністративних витрат, витрат на збут та інших загальних господарських витрат.

Завдання

1. Розрахувати експлуатаційну та повну собівартість послуги розміщення для однієї особи, заповнивши таблицю 3.1.

2. Запропонувати заходи щодо зниження собівартості.

Таблиця 3.1

Собівартість готельного підприємства

№ з/п	Стаття витрат	Сума витрат, грн	Структура собівартості, %
1	Прямі експлуатаційні витрати (вихідні дані за варіантом)		
2	Загальні експлуатаційні витрати (21% від прямих експлуатаційних витрат) (рядок 1 × 0,21)		
3	Експлуатаційна собівартість (рядок 1 + рядок 2)		
4	Адміністративні витрати та витрати на збут		
5	Повна собівартість (рядок 3 + рядок 4)		100
6	Плановий обсяг послуг (ОП пл. гот.)		-
7	Експлуатаційна собівартість доби розміщення однієї особи (рядок 3/рядок 6)		-
8	Повна собівартість доби розміщення однієї особи (рядок 5/рядок 6)		-

3.2 Витрати підприємств ресторанного господарства та собівартість продукції

Фактори, що впливають на окремі види поточних витрат підприємства ресторанного господарства:

- витрати на оплату праці;
- витрати на перевезення;
- витрати на соціальні заходи;

- витрати на зберігання сировини і товарів;
- втрати сировини і товарів;
- відсотки за кредит;
- витрати на тару;
- витрати на рекламу;
- витрати на утримання матеріально-технічної бази.

Розрахунок цін продажу на продукцію власного виробництва в закладах (на підприємствах) громадського харчування проводять у калькуляційних картах (рис. 3.1). Типова форма карточки наведена у додатку 2 Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами.

До калькуляційних карт вносяться тільки дані про сировинну (матеріальну) складову – витрату продуктів на випуск страв і кулінарних виробів, тобто вартість сировинного набору на підставі маси брутто.

До складу собівартості одиниці готової продукції не входять ані прямі витрати на оплату праці, ані розподілені загальновиробничі витрати. Покривати ці витрати буде націнка підприємства ресторанного господарства.

Організація _____ Типова форма № 57
Підприємство _____

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТОЧКА № _____

Найменування страви _____ Номер по збірнику рецептур _____

Порядковий № калькуляції і дата її затвердження	№ 1			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6			
	нор-ма	ціна	сума	нор-ма	ціна	сума	нор-ма	ціна	сума	нор-ма	ціна	сума	нор-ма	ціна	сума	нор-ма	ціна	сума	
№ п/п	20__ р.			20__ р.			20__ р.			20__ р.			20__ р.			20__ р.			
Назва продуктів																			
Загальна вартість сировинного набору на 100 страв																			
Продажна ціна однієї страви																			
Вихід в готовому вигляді однієї страви (в г.)																			
Завідуючий виробництвом																			
Калькуляцію склад																			
Затверджую: директор																			

Друкарня ПП «Принт-Експрес». Тел. (0362) 63-38-00. Зам. 0561-1000. 2012 р.

Рисунок 3.1 – Типова форма калькуляційної карточки

Завдання

1. Розрахувати собівартість страви, що пропонується гостям закладу ресторанного господарства, заповнивши калькуляційну картку.
2. Запропонувати заходи щодо зниження собівартості.

3. Охарактеризувати особливості розрахунку собівартості для підприємств ресторанного господарства (для готової продукції, яка лише реалізується в цих закладах та для продукції, яка виробляється та реалізується).

РОЗДІЛ 4 ЦІНОУТВОРЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ціна – виражений у грошовій формі еквівалент одиниці товару.

Ціна одиниці товару формується з відповідних складових частин, що відображають **склад ціни**.

Завдання: надати визначення ціни, охарактеризувати її значення та методи розрахунку, її структуру.

4.1 Ціна послуг готельного підприємства

Ціна виробництва послуги готельного підприємства складається з витрат та прибутку, ціна реалізації – з ціни виробника, ПДВ та туристичного збору.

Ціна на послугу розміщення залежить від собівартості, категорії готелю, типу номеру тощо. В роботі умовно приймаємо розраховану ціну як середню по готелю, яка не враховує знижки.

Завдання

1. Надати визначення ціни розміщення, охарактеризувати її структуру, найбільш розповсюджені види знижок ціни на послугу розміщення.

2. Охарактеризувати основні податки, які входять в ціну реалізації послуги розміщення, зазначивши порядок і базу їх нарахування.

3. Розрахувати середню ціну послуги розміщення без податків, ціну з ПДВ та туристським збором, структуру кінцевої ціни реалізації (заповнивши таблицю 4.1).

4. Охарактеризувати основні чинники, що впливають на розмір ціни послуг готельного господарства.

5. Запропонувати заходи щодо її зниження.

Таблиця 4.1

Ціна послуги розміщення

№ з/п	Показник	Значення	Структура, %
1	Повна собівартість однієї доби розміщення гостя (рядок 5 таблиці 3.1)		
2	Прибуток		
3	Собівартість + прибуток (рядок 1 + рядок 2)		
4	ПДВ (20 %) (рядок 3 × 0,2)		
5	Туристичний збір *		
6	Ціна реалізації (рядок 3 + рядок 4 + рядок 5)		100

* Ставка туристичного збору встановлюється рішенням органу місцевого самоврядування за кожен добу тимчасового розміщення у місцях проживання (ночівлі) у розмірі до 0,5 відсотка мінімальної заробітної плати – для внутрішнього туризму та до 5 відсотків мінімальної заробітної плати – для в'їзного, що передбачено пп. 268.5.1 п. 268.5 ст. 268 Податкового Кодексу України.

4.2 Ціна продукції підприємства ресторанного господарства

Ціна виробництва продукції підприємства ресторанного господарства складається з витрат та прибутку, ціна реалізації – з ціни виробника, ПДВ та акцизного збору (лише для підакцизних товарів).

Якщо заклади ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари тощо) продають відвідувачам пиво та алкогольні напої (зокрема, на розлив), то йдеться про роздрібну торгівлю підакцизними товарами (згідно з Податковим кодексом України). Такі операції є об'єктом оподаткування акцизним податком. В умовному завданні за всіма варіантами передбачено підакцизний товар, тобто при розрахунку ціни необхідно врахувати акциз за умовною ставкою 2 %.

Будь-яке підприємство ресторанного господарства виробляє та реалізує певний асортимент продукції, для кожної складової якого окремо розраховується ціна. Ціноутворення є різним для страв власного виробництва й для продукції, що лише реалізується. Для всіх варіантів умовно приймаємо ціну страви, яку розраховано за варіантом, рівною середньому чеку.

Завдання

1. Розрахувати ціну страви без податків, ціну з ПДВ (умовно прийняти товар не підакцизний для всіх варіантів), заповнивши таблицю 4.2.
2. Запропонувати заходи щодо її зниження.
3. Охарактеризувати особливості ціноутворення для підприємств ресторанного господарства й основні чинники, що впливають на розмір ціни продукції ресторанного господарства.

Таблиця 4.2

Ціна страви

№ з/п	Показник	Значення	Структура, %
1	Собівартість страви (рядок 1 з пп. 3.2)		
2	Торгівельна націнка		
3	Ціна виробництва страви (рядок 1 + рядок 2)		
4	ПДВ (20 %) (рядок 3 × 0,2)		
5	Ціна реалізації (рядок 3 + рядок 4)		100

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3

РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

РОЗДІЛ 5

КРИТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ДІЯЛЬНОСТІ. ФОРМУВАННЯ ПРИБУТКУ

5.1 Формування прибутку підприємства

Валовий дохід (виторг) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) – це сума грошей, що надійшли на рахунок підприємства, чи в касу за реалізовану продукцію (виконані роботи, надані послуги).

За методом прямого розрахунку виторг розраховуємо:

- для підприємств готельного господарства – як добуток планового обсягу послуг на ціну реалізації одиниці послуги розміщення;
- для підприємств ресторанного господарства – як добуток планової кількості споживачів на ціну реалізації однієї страви.

Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) визначається шляхом вирахування з валового доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) відповідних податків, зборів, знижок та ін.

$$ЧД_{гот} = ВР_{гот} - ПДВ_{гот.заг} - ТЗ_{заг} , \quad (5.1)$$

де $ВР_{гот}$ – валовий дохід (виручка) від реалізації послуг готельного підприємства;

$ТЗ_{гот}$ – туристичний збір на весь обсяг реалізації;

$ПДВ_{гот.заг}$ – податок на додану вартість на весь обсяг реалізації;

$$ЧД_{рест} = ВР_{рест} - ПДВ_{рест.заг} - АЗ_{заг} , \quad (5.2)$$

де $ВР_{рест}$ – валовий дохід (виручка) від реалізації продукції підприємства ресторанного господарства;

$АЗ_{рест}$ – акцизний збір на весь обсяг реалізації;

$ПДВ_{рест.заг}$ – податок на додану вартість на весь обсяг реалізації.

Прибуток – це та частина додаткової вартості продукту, яка залишається після покриття витрат виробництва.

Валовий (загальний) прибуток (збиток) розраховується як різниця між чистим доходом від реалізації продукції та собівартістю реалізованої продукції.

$$ВП_{гот} = ЧД_{гот} - С_{гот.заг} , \quad (5.3)$$

де $ЧД_{гот}$ – чистий дохід (виручка) від реалізації послуг готельного підприємства;

$С_{гот.заг}$ – собівартість всього обсягу реалізації;

$$ВП_{рест} = ЧД_{рест} - С_{рест.заг} , \quad (5.4)$$

де $ЧД_{рест}$ – чистий дохід (виручка) від реалізації послуг підприємства ресторанного господарства;

$C_{рест.заг}$ – собівартість всього обсягу реалізації.

Загальний виторг від реалізації:

$$ВП_{заг} = ВП_{гот} + ВП_{рест} . \quad (5.5)$$

Чистий прибуток (збиток) підприємства (остаточний результат діяльності підприємства) розраховується як різниця валового прибутку та податку на прибуток:

$$ЧП_{гот} = ВП_{гот} - ПП_{гот} , \quad (5.6)$$

де $ПП_{гот}$ – сума податку на прибуток готелю за діючою ставкою;

$$ЧП_{рест} = ВП_{рест} - ПП_{рест} , \quad (5.7)$$

де $ПП_{рест}$ – сума податку на прибуток підприємства ресторанного господарства за діючою ставкою.

Загальний чистий прибуток:

$$ЧП_{заг} = ЧП_{гот} + ЧП_{рест} . \quad (5.8)$$

Рентабельність – прибутковість або доходність виробництва і реалізації всієї продукції (робіт, послуг) чи окремих її видів; доходність підприємства.

Рентабельність послуг готельного господарства:

$$P_{гот} = \frac{ВП_{гот}}{C_{гот.заг}} \times 100 \% . \quad (5.9)$$

Рентабельність продукції підприємства ресторанного господарства :

$$P_{рест} = \frac{ВП_{рест}}{C_{рест.заг}} \times 100 \% . \quad (5.10)$$

Рентабельність продажів продукції підприємства ресторанного господарства :

$$P_{рест} = \frac{ВП_{рест}}{ВР_{рест}} \times 100 \% . \quad (5.11)$$

Валова рентабельність продажів продукції підприємства ресторанного господарства та послуг готельного підприємства :

$$P_{вал} = \frac{ВП_{заг}}{ВР_{заг}} \times 100 \% . \quad (5.12)$$

Валова рентабельність виробництва продукції підприємства ресторанного господарства та послуг готельного підприємства:

$$P_{\text{вир.вал}} = \frac{ВП_{\text{заг}}}{ОЗ_{\text{к.р.}} + ОбА + НА} \times 100 \% . \quad (5.13)$$

Завдання

1. Розрахувати валовий, чистий дохід підприємства від реалізації продукції, валовий та чистий прибуток, запропоновані види рентабельності. Охарактеризувати кожний показник.

2. Проаналізувати можливі шляхи розподілу (використання) чистого прибутку на підприємстві.

3. Запропонувати шляхи підвищення прибутку та рентабельності підприємства.

5.2 Визначення критичних показників діяльності підприємства

Обсяг беззбитковості виробництва – така величина обсягу продажів, за якої витрати дорівнюють виручці від реалізації усієї продукції, адже підприємство не отримує ні прибутку, ні збитків.

Для обчислення обсягу (точки) беззбитковості можна використати декілька методів, серед яких графічний та за формулами.

Точка беззбитковості характеризується такими показниками:

1) критичний (граничний) обсяг реалізації:

$$ТБ = \frac{B_{\text{пост.}}}{Ц_{\text{од.}} - B_{\text{зм./од.}}} , \quad (5.14)$$

де $B_{\text{пост.}}$ – постійні витрати на обсяг реалізації;

$Ц_{\text{од.}}$ – ціна одиниці продукції (послуги);

$B_{\text{зм./од.}}$ – середні змінні витрати на одиницю продукції (послуги);

2) поріг рентабельності:

$$ПР = ТБ \times Ц_{\text{од.}} ; \quad (5.15)$$

3) запас фінансової міцності:

$$ЗФМ = B - ПР , \quad (5.16)$$

$$ЗФМ = \frac{B - ПР}{B} \times 100 , \quad (5.17)$$

де B – фактичний обсяг виручки від реалізованої продукції, грн;

4) маржі безпеки:

$$MB = PP - TB, \quad (5.18)$$

де PP – обсяг реалізованої продукції, од.

Приклад визначення критичних показників за допомогою графічного методу визначення точки беззбитковості показаний на рисунку. Критична точка є точкою перетину прямої сукупних витрат та прямої виручки.

Вихідні дані, необхідні для побудови графіку:

- постійні витрати загальні – 2 000 ум. од.;
- змінні витрати на одиницю – 120 ум. од.;
- ціна реалізації одиниці – 200 ум. од.

Попередні розрахунки, необхідні для побудови графіку:

- обираємо будь-яку цифру кількості продукції, наприклад 40 одиниць;
- розраховуємо загальні змінні витрати: 40 одиниць x 120 ум. од (це змінні витрати на одиницю) = 4 800 ум.од.;
- розраховуємо загальні (сукупні) витрати: 2 000 ум. од (постійні витрати загальні) + 4 800 ум. од. (загальні змінні витрати) = 6 800 ум. од.;
- розраховуємо виторг при реалізації 40 од.: 200 ум. од. x 40 од. = 8 000 ум. од.

Алгоритм побудови графіка

1. Відкладаємо по осі ординат величину постійних витрат – точку A (2 000 ум. од.).
2. Відкладаємо по осі ординат величину сукупних витрат (6 800 ум. од.), позначаємо точкою B . З'єднавши точки A і B , ми одержуємо пряму сукупних витрат.
3. Позначаємо точку C (виторг і рівень продажів нульові) і точку D (виторг при реалізації 40 од. складе 8 000 ум. од.). З'єднавши точки C і D ми одержуємо пряму виторгу.
4. Точка перетину прямих сукупних витрат і виторгу є точкою беззбитковості.

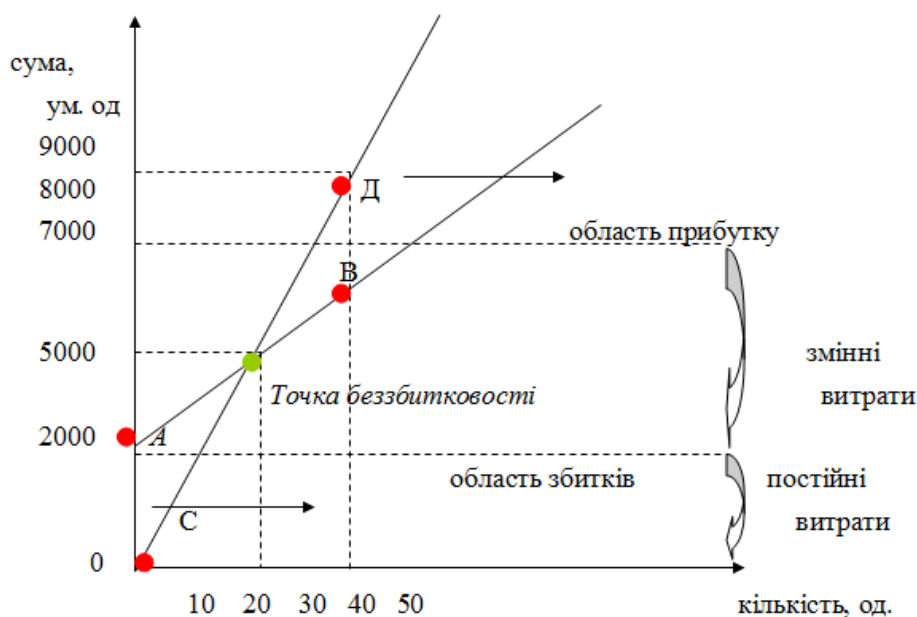


Рисунок 5.1 – Графічний метод визначення точки беззбитковості

Завдання

Визначити критичні показники окремо для підприємства готельного і для підприємства ресторанного господарства за формулами, заповнивши таблицю 5.1, та графічним, побудувавши окремо графік для готелю та для структурного підрозділу – закладу ресторанного господарства. Зробити відповідні висновки.

Таблиця 5.1

Визначення критичних показників

№ з/п	Показник	Готельне підприємство	Заклад рестор. господарства
1	Собівартість всього обсягу, грн, зокрема:		
2	– постійні витрати;		
3	– змінні витрати		
4	Собівартість одиниці, грн, зокрема:		
5	– постійні витрати;		
6	– змінні витрати		
7	Ціна реалізації одиниці, грн		
8	Критичний обсяг реалізації, од. (рядок 2 / (рядок 7 – рядок 6))		
9	Поріг рентабельності, грн. (рядок 8 – рядок 7)		
10	Виторг від реалізації продукції (послуг), грн		
11	Запас фінансової стійкості, грн. (рядок 10 – рядок 9)		
12	Плановий обсяг реалізації, од.		
13	Маржа безпеки, од. (рядок 12 – рядок 8)		

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Економіка підприємства : підручник / за ред. Г. М. Мельника. – Суми : Університетська книга, 2019. – 864 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <http://koha.kname.edu.ua/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=157552>, вільний).
2. Мацибора В. І. Економіка підприємства : навч. посіб. / В. І. Мацибора, В. К. Збарський, Т. В. Мацибора. – Київ : Каравела, 2012. – 320 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <http://koha.kname.edu.ua/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=80258>, вільний).
3. Шарко М. В. Економіка підприємства : практикум / М. В. Шарко, С. А. Латкіна, Н. В. Мешкова-Кравченко. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. – 278 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <http://koha.kname.edu.ua/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=126923>, вільний).
4. Колесников О. В. Ціноутворення : навчальний посібник / О. В. Колесников. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 156 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <http://koha.kname.edu.ua/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=46255>, вільний).
5. Басюк Т. П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук– Київ : НУХТ, 2018. – 360 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/31908/1/NP_Vasuk_Keranchuk.pdf, вільний).
6. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: https://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teorii_ta_praktyka.pdf, вільний).
7. Лисак О. І. Ціноутворення : курс лекцій / О. І. Лисак, Л. О. Андреева, В. М. Тебенко. – Мелітополь : Люкс, 2020. – 193 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: <http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/11509/1/Конспект%20лекцій%20Ціноутворення%202020%20нов.pdf>, вільний).

Електронне навчальне видання

Методичні рекомендації
до курсової роботи
з навчальної дисципліни

**«ЕКОНОМІКА І ЦІНОУТВОРЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Укладачі: **АЛЕКСАНДРОВА** Світлана Анатоліївна,
СЕГЕДА Ірина Василівна

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
Редактор *О. А. Норик*
Комп'ютерний верстання

План 2023, поз. 307М

Підп. до друку 18.10.2023. Формат 60 × 84/16.
Ум. друк. арк. 1,8

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017