

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

Методичні рекомендації

до проведення практичних занять
та організації самостійної 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
2024

Методичні рекомендації до проведення практичних занять та організації самостійної 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, В. Ю. Світлична. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 44 с.

Укладачі: канд. пед. наук, доц. С. А. Александрова,
канд. екон. наук, доц. В. Ю. Світлична

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
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1 РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
Тема 1 Майнові ресурси (активи) підприємств готельно- ресторанного господарства. Основні засоби.....	5
Тема 2 Амортизація основних засобів.....	8
Тема 3 Оборотні активи підприємств готельно-ресторанного господарства.....	11
Тема 4 Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного господарства.....	13
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНІ РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	16
Тема 5 Витрати підприємств готельно-ресторанного господарства та собівартість продукту.....	16
Тема 6 Дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельно- ресторанного господарства.....	18
Тема 7 Точка беззбитковості. Маржинальний прибуток. Операційний леверидж	21
Тема 8 Капітал підприємств готельно-ресторанного господарства. Фінансовий леверидж.....	26
Тема 9 Фінансовий та управлінський облік на підприємствах готельно-ресторанного господарства.....	28
Тема 10 Оцінка ефективності інвестиційних проєктів.....	31
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3 ЗАСАДИ ЦІНОУТВОРЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА...	34
Тема 11 Основи ціноутворення. Види цін за стадіями товаропросування.....	34
Тема 12 Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.....	37
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43

ВСТУП

Метою викладання дисципліни «Економіка і ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства» є формування у студентів сучасного економічного мислення та системи спеціальних знань щодо економічного механізму, ресурсного забезпечення, ціноутворення та результатів господарсько-фінансової діяльності підприємства, змісту окремих напрямів цієї діяльності та їхнього взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.

У результаті опанування програми курсу студент повинен мати цілісну уяву про таке:

- економічні основи функціонування підприємства у системі ринкових відносин, головні напрями та види його діяльності, види підприємств, що функціонують в Україні;
- систему аналізу та планування обсягів, результатів діяльності ресурсного потенціалу підприємства;
- зовнішнє середовище та його вплив на діяльність підприємства;
- ресурсний потенціал підприємства та його складники;
- головні результативні показники діяльності підприємства, порядок їхнього формування та використання;
- ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- капітал підприємства, його структура, взаємозв'язок з ресурсами, економічні основи формування та використання;
- ефективність, конкурентоспроможність підприємства та його продукції.

Предметом вивчення курсу є економічний механізм функціонування підприємства, формування та використання ресурсного потенціалу з метою оптимізації економічних результатів діяльності.

Методика вивчення дисципліни базується на поєднанні лекцій, практичних занять, що передбачають вирішення поточних завдань, тестування і самостійної позааудиторної роботи студентів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1
РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1

Майнові ресурси (активи) підприємств готельно-ресторанного господарства. Основні засоби

Питання для обговорення

1. Майнові ресурси (активи) підприємств готельно-ресторанного господарства.
2. Активи та пасиви суб'єкта господарювання.
3. Основні засоби підприємств готельно-ресторанного господарства.
4. Класифікація основних засобів підприємства.
5. Облік та оцінка основних засобів.
6. Показники ефективності використання основних засобів.

Довідковий матеріал

Середньорічна вартість основних засобів:

$$OZ_{cp} = OZ_{n.p.} + \sum \frac{OZ_{вв} \cdot n_{вв}}{12} - \sum \frac{OZ_{вив} \cdot n_{вив}}{12}, \quad (1.1)$$

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.

Фондовіддача (капіталовіддача):

$$\Phi_{\epsilon} = \frac{BP}{OZ_{cp}}, \quad (1.2)$$

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

Капіталоємність (фондоємність):

$$\Phi_{\epsilon} = \frac{OZ_{cp}}{BP} = \frac{1}{\Phi_{\epsilon}}. \quad (1.3)$$

Капіталоозброєність (фондоозброєність):

$$\Phi_{oz} = \frac{OZ_{cp}}{СЧП_{\phi}}, \quad (1.4)$$

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

Рентабельність основних засобів:

$$P_{OЗ} = \frac{ЧП}{OЗ_{cp}} \cdot 100\% , \quad (1.5)$$

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

Вартість основних засобів на кінець року:

$$OЗ_{к.р} = OЗ_{н.р} + OЗ_{вв} - OЗ_{виб} . \quad (1.6)$$

Коефіцієнт зносу:

$$K_з = \frac{З_{OЗ}}{OЗ_{к.р}} , \quad (1.7)$$

де $З_{OЗ}$ – сума зносу основних засобів за рік, грн.

Коефіцієнт придатності:

$$K_{прид} = 1 - K_з . \quad (1.8)$$

Коефіцієнт вибуття:

$$K_{виб} = \frac{OЗ_{виб}}{OЗ_{н.р}} . \quad (1.9)$$

Коефіцієнт оновлення:

$$K_o = \frac{OЗ_{вв}}{OЗ_{к.р}} . \quad (1.10)$$

Завдання 1.1

Вартість основних засобів готельного підприємства на початок року – 10 250 тис. грн.

Таблиця 1.1 – Вихідні дані

Дата руху основних засобів	Введено в експлуатацію, тис. грн	Виведено з експлуатації, тис. грн
16 січня	40	20
10 травня	50	21
20 липня	70	30
14 листопада	20	42

Визначити:

- середньорічну вартість основних засобів готельного підприємства;
- вартість основних засобів готельного підприємства на кінець року;
- коефіцієнти оновлення, вибуття.

Завдання 1.2

Вихідні дані:

- вартість основних засобів готельного підприємства на початок року – 120 000 тис. грн;
- середньооблікова чисельність персоналу готелю – 200 осіб;
- річний дохід готелю за реалізовані послуги склав 32 000 тис. грн;
- річний валовий прибуток готелю склав 25 % від доходу.

Таблиця 1.2 – Вихідні дані

Дата руху основних засобів	Введено в експлуатацію, тис. грн	Дата руху основних засобів	Виведено з експлуатації, тис. грн
12 березня	400	15 березня	80
31 березня	20	5 червня	110
8 липня	120		
12 листопада	100		

Визначити:

- середньорічну вартість основних засобів готельного підприємства;
- вартість основних засобів готельного підприємства на кінець року;
- коефіцієнти оновлення, вибуття;
- показники ефективності використання основних засобів готелю.

Завдання 1.3

Таблиця 1.3 – Вихідні дані

Показник	Базовий рік	Звітний рік
Обсяг наданих послуг, люд.-днів	100 000	106 250
Середня вартість люд.-доби	280	280
Валовий прибуток, тис. грн	140	190
Середньорічна вартість основних засобів готелю, тис. грн	150 000	159 000
Виробнича потужність готелю, люд.-днів	112 000	118 000

Визначити:

- показники ефективності використання основних засобів готелю (капіталовіддачу, капіталомісткість, капіталорентабельність);
- коефіцієнт інтенсивності використання основних засобів;
- порівняти показники базового та звітного років.

Завдання 1.4

Вихідні дані:

- вартість основних засобів на початок року – 30 000 тис. грн;
- вартість капітального ремонту 9 000 тис. грн;

- строк корисної експлуатації 4 роки;
- середньорічний приріст продуктивності праці в країні складає 4 %.

Визначити: коефіцієнти морального, фізичного та загального зносу основних засобів ресторану.

Завдання 1.5

Вартість основних засобів готелю на початок року склала 300 млн грн.

З 1 червня до виробничого процесу були залучені основні засоби загальною вартістю 40 млн грн, з 1 жовтня – на суму 10 млн грн, а наприкінці листопада вийшли з експлуатації основні засоби на суму 5 млн грн.

Визначити:

- середньорічну вартість введених основних засобів;
- середньорічну вартість виведених основних засобів;
- вартість основних засобів на кінець року;
- середньорічну вартість основних засобів підприємства.

Тема 2

Амортизація основних засобів

Питання для обговорення

1. Знос та амортизація основних засобів підприємства.
2. Методи амортизації: переваги та недоліки.

Довідковий матеріал

ЕБІТДА (Earnings Before Interest , Taxes , Depreciation and Amortization) – прибуток до вирахування витрат по виплаті відсотків, податків і нарахованої амортизації.

Прямолінійний метод нарахування амортизації:

$$AB_{п.м.} = \frac{ПВ_{оз} - ЛВ_{оз}}{t}, \quad (2.1)$$

де $ПВ_{оз}$ – первісна вартість основних засобів;

$ЛВ_{оз}$ – ліквідаційна вартість основних засобів;

t – строк корисного використання.

Виробничий метод нарахування амортизації:

$$AB_{в.м.} = Q \cdot ВСА_{в.м.}, \quad (2.2)$$

де Q – первісна вартість основних засобів;

$ВСА_{в.м.}$ – виробнича ставка амортизації основних засобів.

$$ВСА_{в.м.} = \frac{ПВ_{оз} - ЛВ_{оз}}{Q} \quad (2.3)$$

Метод зменшення залишкової вартості:

$$AB_{3.3.6.} = 3B_{03} \cdot HA_{3.3.6.}, \quad (2.4)$$

де $3B_{03}$ – залишкова вартість основних засобів;
 $HA_{3.3.6.}$ – річна норма амортизації.

$$HA = \left(1 - \sqrt[t]{\frac{ЛВ_{03}}{ПВ_{03}}} \right) \cdot 100\% . \quad (2.5)$$

Метод прискореного зменшення залишкової вартості:

$$AB_{n.3.3.6.} = 3B_{03} \cdot HA_{n.3.3.6.}, \quad (2.6)$$

де $HA_{n.3.3.6.}$ – річна норма амортизації.

$$HA_{n.3.3.6.} = \frac{100\%}{t} . \quad (2.7)$$

Кумулятивний метод (метод списання вартості за сумою чисел років)

$$K_k = \frac{n}{N} , \quad (2.8)$$

де n – кількість років, що залишаються до кінця строку корисного використання об'єкта;

N – сума років строку корисного використання об'єкта.

$$AB_{к.м.} = K_k \cdot (ПВ_{03} - ЛВ_{03}) . \quad (2.9)$$

Завдання 2.1

Підприємство придбало виробничого устаткування з початковою вартістю 330 000 грн. Загальний розрахунковий обсяг виробництва визначений підприємством у розмірі 1 600 000 од. Ліквідаційна вартість устаткування після його експлуатації за попередньою оцінкою може скласти 10 000 грн. Очікуваний термін корисного використання складає 4 роки.

Щорічна сума амортизації з прибутком (ЕВІТДА) 200 000 грн.

Розрахувати амортизаційні нарахування та прибуток за кожним методом амортизації, заповнивши для кожного методу відповідну таблицю за таблицею 2.1.

Обрати найбільш доцільний метод нарахування амортизації, застосувавши дисконтування і заповнивши таблиці 2.2, 2.3.

Таблиця 2.1 – Нарахування амортизації за методом амортизації

Рік	Амортизаційні відрахування	Накопичена амортизація	Залишкова вартість
1			
2			
3			
4			

Розрахунок загальної суми амортизаційних відрахувань за період з урахуванням дисконтування. Теоретично рівень інфляції приймемо, як 20 % протягом року:

$$PV = \frac{FV}{(1 + R)^n}, \quad (2.10)$$

де PV – теперішня вартість грошей;

FV – майбутня вартість грошей;

R – базовий рівень інфляції;

n – кількість періодів.

Таблиця 2.2 – Зведена таблиця амортизаційних відрахувань

Рік	Сума амортизаційних нарахувань, тис. грн									
	Лінійний спосіб		Зменшення залишкової вартості		Пришвидшене зменшення залишкової вартості		Кумулятивний метод		Виробничий метод	
	АВ	АВ1	АВ	АВ1	АВ	АВ1	АВ	АВ1	АВ	АВ1
1										
2										
3										
4										
Всього										

*А – річні амортизаційні відрахування, А1 – річні амортизаційні відрахування з урахуванням дисконтування, Р – прибуток, р – податок на прибуток.

Таблиця 2.3 – Зведена таблиця валового прибутку

Рік	Сума прибутку та податку на прибуток, тис. грн.									
	Лінійний спосіб		Зменшення залишкової вартості		Пришвидшене зменшення залишкової вартості		Кумулятивний метод		Виробничий метод	
	Р/Р1	р/р 1	Р/Р1	р/р 1	Р/Р1	р/р 1	Р/Р1	р/р 1	Р/Р1	р/р 1
1										
2										
3										
4										
Всього										

*Р – валовий прибуток, Р1 – валовий прибуток з урахуванням дисконтування, р – сума податку на прибуток, р – сума податку на прибуток з урахуванням дисконтування.

Тема 3

Оборотні активи підприємств готельно-ресторанного господарства

Питання для обговорення

1. Суть та класифікація оборотних активів підприємства.
2. Нормування оборотних активів.
3. Показники оцінки використання оборотних активів.

Довідковий матеріал

Швидкість обертання оборотних активів:

$$T_{об} = \frac{Д \cdot ОбА}{ВР} = \frac{Д}{K_{об}}, \quad (3.1)$$

де $Д$ – тривалість періоду (кількість днів роботи закладу за рік), днів;

$ОбА$ – сума оборотних активів, грн;

$ВР$ – виручка від реалізації, грн.

Коефіцієнт обертання:

$$K_{об} = \frac{ВР}{ОбА} = \frac{Д}{T_{об}} \quad (3.2)$$

Рентабельність оборотних активів:

$$P_{ОбА} = \frac{ЧП}{ОбА} \cdot 100\% \quad (3.3)$$

Завдання 3.1

У плановому періоді внаслідок впровадження організаційно-технічних заходів час одного обороту оборотних активів зменшиться до 58 днів. Підприємство працює цілорічно.

У базовому періоді обсяг реалізованої продукції становив 32 млн грн, а середньорічна сума оборотних активів – 5,5 млн грн.

Визначити, на скільки днів скоротиться період обороту та абсолютну суму вивільнених/ залучених оборотних активів, якщо виручка не зміниться.

Завдання 3.2

Визначити показники використання оборотного капіталу (коефіцієнт оборотності, тривалість обороту, рентабельність оборотного капіталу), якщо виручка підприємства від реалізації продукції становила 4 400 тис. грн, вартість середньорічного залишку оборотних активів – 550 тис. грн, валовий прибуток підприємства – 480 тис. грн. Період роботи закладу 365 днів.

Завдання 3.3

Заповнити таблицю, зробити висновок щодо динаміки ефективності використання оборотних активів підприємства.

Таблиця 3.1 – Вихідні дані

Показник	1й рік	2 й рік	3 й рік	4 й рік
Кількість днів періоду	365	365	365	365
Виручка від реалізації, тис. грн.		18 250	14 400	
Сума оборотних активів, тис. грн	400		316	550
Швидкість обертання, днів	10	8		11

Завдання 3.4

У звітному році виручка від реалізації 900 тис. грн, середньорічна сума оборотних активів становила 180 тис. грн.

У плановому році обсяг реалізованої продукції має збільшитись на 6,5 % (за умови незмінних цін), а період обороту скоротиться на 8 днів.

Розрахувати коефіцієнт оборотності, тривалість обороту, суму вивільнення (залучення) та рентабельність оборотних активів, якщо рентабельність продукції у звітному році складала 20 %, а у плановому – 25 %. Період роботи закладу – 365 днів.

Завдання 3.5

Обсяг реалізованої продукції за два роки становив 26 400 тис. грн та 29 300 тис. грн, а середньорічна сума оборотних активів дорівнювала відповідно 3 460 тис. грн та 3 700 тис. грн. Визначити коефіцієнт оборотності та його динаміку в абсолютному та відносному вираженні.

Завдання 3.6

Визначити, яка з фірм-конкурентів більш ефективно використовувала оборотні активи (коефіцієнт оборотності, тривалість обороту, вивільнення оборотних активів).

Таблиця 3.2 – Вихідні дані

Показник	Підприємство 1	Підприємство 2
Обсяг реалізованої продукції, тис. грн	2 850	2 900
Середньорічна сума оборотних активів, тис. грн	267	248
Плановий приріст обсягу реалізованої продукції, %	5,3	2,5
Скорочення часу одного обороту, дні	2	1

Завдання 3.7

У звітному році підприємство реалізувало продукції на 20 000 грн при середньорічній сумі оборотних активів 4 700 грн. Визначити можливий випуск продукції в плановому році за умови незмінного обсягу оборотних активів та зменшення тривалості одного обороту на 14 днів.

Завдання 3.8

У звітному році підприємство надало послуг на суму 100 тис. грн. При цьому середньорічна сума оборотних активів становила 8 340 грн. У плановому році очікується збільшення обсягів наданих послуг на 12 % та прискорення тривалості обороту на 16 %. Розрахувати потребу підприємства в оборотних активах у плановому році та можливу суму їх вивільнення.

Завдання 3.9

Визначити абсолютну суму вивільнених (залучених) оборотних активів підприємства, якщо виручка від реалізації 900 тис. грн, середньорічна сума оборотних активів становила 180 тис. грн. У плановому році обсяг реалізованої продукції має збільшитись на 6,5 %, а період обороту скоротиться на 8 днів.

Розрахувати коефіцієнт оборотності, тривалість обороту, кількість завантажень, суму вивільнення (залучення) та рентабельність оборотних активів, якщо рентабельність продукції у звітному році складала 20 %, а у плановому – 25 %.

Тема 4

Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного господарства

Питання для обговорення

1. Персонал підприємства, система управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства.
2. Кадрове планування. Оптимізація чисельності персоналу.
3. Створення комплексної системи мотивації та оплати праці на підприємстві.
4. Продуктивність праці.

Довідковий матеріал

Ефективний (корисний) фонд робочого часу одного працівника:

$$\Phi P \dot{C}_\delta = (T \cdot t) \cdot (1 - B_q) . \quad (4.1)$$

Планова чисельність основних працівників підприємства за методом трудомісткості виробничої програми:

$$\dot{C} O P_{\text{план.1}} = \frac{T_{\text{сум}}}{\Phi P \dot{C}_\delta \cdot K_{\text{в.н.}}} , \quad (4.2)$$

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

$\Phi PC_{\text{д}}$ – дійсний фонд часу роботи одного робітника (визначається за балансом робочого часу середньооблікового працівника), год;

$K_{\text{в.н.}}$ – середній коефіцієнт виконання норм на підприємстві.

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.

$$V_{\text{нат}} = \frac{BPr}{CЧП}, \quad (4.3)$$

де BPr – обсяг виробленої продукції (наданих послуг) в натуральних одиницях виміру;

$CЧП$ – середньооблікова чисельність персоналу;

$$V_{\text{грош}} = \frac{BP}{CЧП}, \quad (4.4)$$

де BP – виручка від реалізації продукції (послуг).

Завдання 4.1

Річний обсяг виробництва виробів – 500 тис. шт., а трудомісткість виробу – 0,4 нормо-години. Тривалість робочої зміни – 8 год при однозмінному режимі роботи підприємства. Внутрішньозмінні втрати часу з вини робітників – 2 %, а втрати часу на регламентовані простої – 3 %. Виконання норм виробітку – 104 %. Кількість робочих днів за рік – 224.

Визначити необхідну чисельність основних робітників підприємства ресторанного господарства за методом трудомісткості.

Завдання 4.2

Середньооблікова чисельність персоналу на підприємстві ресторанного господарства у звітному році – 120 осіб. Обсяг товарної продукції – 1 280 тис. грн.

У плановому році продуктивність праці підвищиться на 8 %, а обсяг виробництва продукції – на 5 %.

Обчислити чисельність персоналу в плановому році.

Завдання 4.3

У звітному році було виготовлено продукції на суму 21 млн грн. У плановому році її випуск планується збільшити на 5 %. Чисельність працівників у звітному році склала 250 осіб, у плановому році її передбачено скоротити на 30 осіб.

Визначити, яке підвищення продуктивності праці заплановане на підприємстві.

Завдання 4.4

Оклад покоївки 15 500 грн при тривалості робочого дня 8 год. За графіком нею має бути відпрацьовано 22 дні. Протягом місяця був наданий лист непрацездатності на 4 дні. З фонду матеріального заохочення була нарахована премія в розмірі 20 % від фактичного заробітку.

Користуючись джерелами Інтернет, визначити, які податки та збори утримуються із заробітної плати, з фонду оплати праці Розрахувати заробітну плату покоївки нараховану та до видачі, витрати готелю на утримання покоївки в цьому місяці.

Завдання 4.5

У звітному році обсяг виробництва продукції у підприємстві склав 22 000 тис. грн, а трудомісткість виробничої програми у цьому році порівняно з попереднім роком знизилась на 950 люд.-днів. Річний виробіток у попередньому році становив 120 тис. грн/особу.

Розрахувати виробіток на одного працівника у звітному році і його відносне зростання, якщо відомо, що у звітному році було 238 робочих днів.

Завдання 4.6

Виробництво продукції за планом становить 12 млн грн, чисельність персоналу – 200 осіб. За проектом виробництво продукції збільшиться на 12 %.

Розрахувати продуктивність праці за планом і проектом та відносне скорочення чисельності персоналу.

Завдання 4.7

Визначити виробіток на одного працівника у плановому році і його зростання у відсотках до базового року, якщо у плановому році 250 робочих днів, річний виробіток у базовому періоді становив 18,6 тис. грн/особу. За планом виробництво валової продукції становитиме 3 688 тис. грн, а зниження трудомісткості виробничої програми – 2 000 люд.-днів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНІ РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 5

Витрати підприємств готельно-ресторанного господарства та собівартість продукту

Питання для обговорення

1. Витрати підприємства: суть та класифікація.
2. Собівартість продукції (робіт, послуг).
3. Калькулювання. Особливості калькулювання на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Довідковий матеріал

Витрати на 1 грн товарної продукції

$$V_{1\text{грн}} = \frac{CB}{BP}, \quad (5.1)$$

де CB – собівартість.

Завдання 5.1

Визначити витрати на 1 грн виробленої продукції, якщо матеріальні витрати складають 80 % від собівартості продукції (або 3 290 тис. грн), а вартість виробленої продукції 5 800 тис. грн. Як зміниться показник витрат на 1 грн виробленої продукції, якщо собівартість збільшиться на 5 %, а вартість виробленої продукції збільшиться на 18 %?

Завдання 5.2

Вартість виробленої продукції 5,6 млн грн, собівартість виробленої продукції 4,5 млн грн. Умовно-постійні розходи в собівартості 3 %. За планом передбачено збільшення виробництва продукції до 6 млн грн. Визначити, як зміниться показник витрат на 1 грн товарної продукції.

Завдання 5.3

Витрати на сировину та матеріали у другому кварталі у порівнянні з першим зросли на 40 %. Був змінений обсяг виробництва та реалізації. Інші складові змінних витрат виробництва на одиницю продукції, залишились незмінними. Питомі сукупні витрати зросли на 22 800 грн, постійні витрати не змінились. У першому кварталі питомі сукупні витрати виробництва становили 98 200 грн, а питомі постійні витрати – 30 200 грн. Частка витрат на сировину та матеріали у структурі собівартості складала в першому кварталі 70 %. Визначити, на скільки відсотків змінився обсяг виробництва.

Завдання 5.4

За допомогою даних таблиці проаналізуйте витрати ресторану, заповнивши порожні комірки.

Таблиця 5.1 – Вихідні дані

Показники	План		Факт	
	Сума, тис. грн	Відсоток до товарообігу	Сума, тис. грн	Відсоток до товарообігу
Змінні витрати		28		28,8
Умовно-постійні витрати	554,4		574,6	
Товарообіг	1 870		1 940	

Завдання 5.5

У ресторані змінними є витрати на продукти та напої, які становлять в середньому 25 грн на одного відвідувача. Постійні витрати (оренда, комунальні внески, заробітна плата працівників ресторану тощо) становлять 1 000 грн. на тиждень. Визначити собівартість однієї порції, якщо за тиждень буде обслуговано 1, 50, 100, 200 відвідувачів. Відповідь подати у вигляді таблиці 5.2.

Таблиця 5.2 – Вихідні дані

Кількість відвідувачів	Змінні витрати	Умовно-постійні витрати	Собівартість порції
1			
50			
100			
200			

Завдання 5.6

Індекс приросту об'єму виробництва – 1,02. Собівартість продукції становить 2,6 млн грн, у тому числі умовно-постійні розходи становлять 4 % собівартості продукції, а умовно-змінні – 96 % (або 3,5 % та 83,2 % вартості продукції). Як зміниться собівартість та вартість продукції у зв'язку з підвищенням обсягу виробництва?

Завдання 5.7

Розрахувати експлуатаційну та повну собівартість послуг готелю, заповнивши пусті клітинки в таблиці. Визначити структуру повної собівартості.

Таблиця 5.3 – Вихідні дані

№ з/п	Стаття витрат	Сума витрат, грн	Структура, %
1	2	3	4
1	Матеріальні витрати виробничого призначення, зокрема:	18 000	
	– опалення;	11 018	
	– електроенергія;	6 327	
	– водопостачання та каналізація;	11 455	

Продовження таблиці 5.3

1	2	3	4
	– витрати матеріалів;	6 000	
	– мийні засоби;	2 182	
	– транспортне обслуговування;	60 000	
	– поточний ремонт;	42 000	
	– інші матеріальні витрати	168 000	
2	Витрати на оплату праці		
3	Відрахування на соціальні заходи (згідно із чинним законодавством)	41 018	
4	Амортизаційні відрахування	17 954	
5	Загальноексплуатаційні витрати	18 000	
6	Експлуатаційна собівартість	11 018	
7	Адміністративні витрати та витрати на збут	6 327	
8	Повна собівартість		100

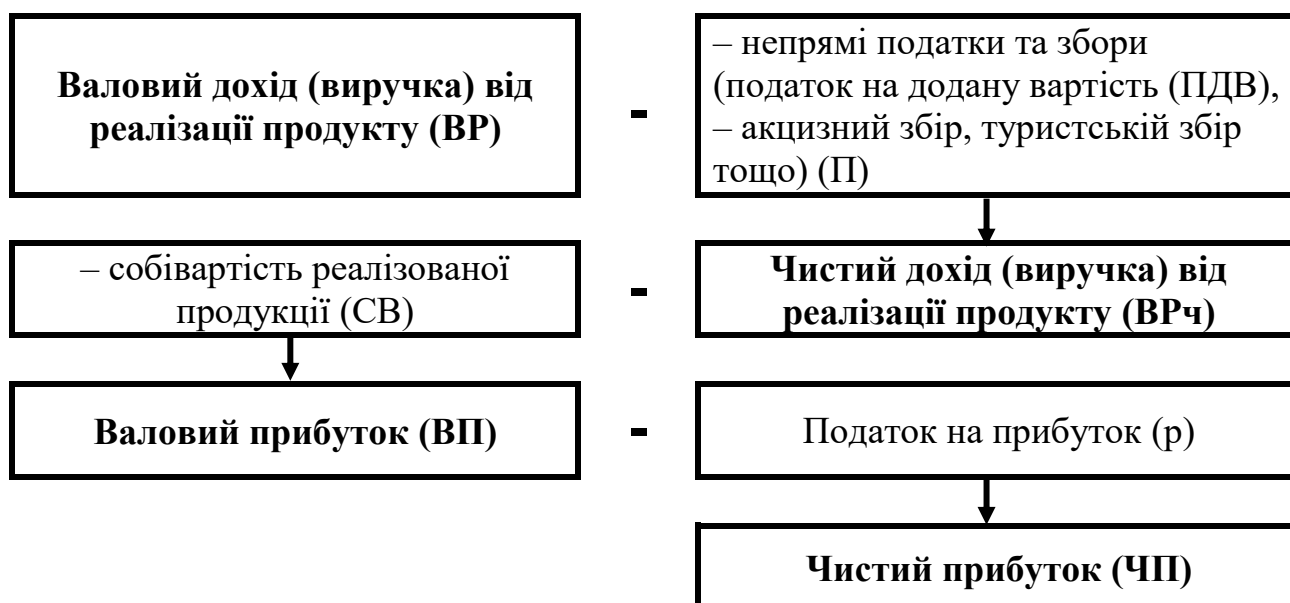
Тема 6

**Дохід, прибуток і рентабельність підприємств
готельно-ресторанного господарства**

Питання для обговорення

1. Доходи підприємств готельно-ресторанного господарства.
2. Категорії «ефект» та «ефективність».
3. Прибуток підприємств: поняття, функції, види.
4. Формування і розподіл прибутку.
5. Рентабельність підприємства.

Довідковий матеріал



Рентабельність витрат:

$$P = \frac{ЧП}{СВ} \cdot 100\% . \quad (6.1)$$

Рентабельність продажів:

$$P = \frac{ЧП}{ВР} \cdot 100\% . \quad (6.2)$$

Рентабельність поточних витрат:

$$P = \frac{B_n}{ВР} \cdot 100\% , \quad (6.3)$$

де B_n – поточні витрати

Рентабельність операційних витрат:

$$P = \frac{B_o}{ВР} \cdot 100\% , \quad (6.4)$$

де B_o – операційні витрати.

Завдання 6.1

У звітному періоді обсяг реалізації послуг готелю склав 150 тис. грн (без ПДВ), собівартість всього обсягу послуг – 120 тис. грн.

У плановому періоді передбачається зростання обсягів реалізації на 25 %, зниження собівартості 7 %, зниження ціни на 5 %.

Визначити валовий та чистий прибуток планового періоду і порівняти з показниками звітного року.

Завдання 6.2

Розрахувати валовий та чистий прибуток підприємства ресторанного господарства у двох кварталах, якщо обсяг реалізації в них однаковий, а зміниться структура реалізованої продукції.

Собівартість виробу 1 у другому кварталі зростає на 5 %, виробу 2 зменшиться на 7 %.

Оцінити, як зміниться рентабельність у другому кварталі.

Таблиця 6.1 – Вихідні дані

Виріб	Виручка від реалізації, грн, I кв.	ПДВ, 20 %	Собівартість, грн, I кв.	Прогнозна структура реалізації у II кварталі, %
Виріб 1	66 000		20 000	55
Виріб 2	42 000		18 000	45

Завдання 6.3

На підставі даних щодо діяльності готельного підприємства (у формі акціонерного товариства) розрахувати валовий та чистий прибуток.

Чистий дохід від реалізації 3 400 тис. грн, експлуатаційна собівартість 1 400 тис. грн, витрати на збут – 800 тис. грн, адміністративні витрати 600 тис. грн, штраф за порушення фінансової дисципліни 50 тис. грн.

Завдання 6.4

Чистий прибуток готелю 3 400 тис. грн, виручка від реалізації 10 200 тис. грн, поточні витрати 4 800 тис. грн, операційні витрати 4 200 тис. грн.

Визначити показники рентабельності (поточних, операційних витрат, витрат, рентабельність продажів).

Завдання 6.5

Готель пропонує гостям розміщення у номерах 3х категорій, річна виручка від реалізації яких становить 456 500 грн і розподіляється таким чином: від номерів категорії А – 148 500 грн, категорії В – 138 000 грн, категорії С – 170 000 грн.

Прямі витрати на експлуатацію номерного фонду становлять для категорії А – 91 500 грн, В – 66 500 грн, С – 80 500 грн.

Непрямі витрати загальні – 64 000 грн розподіляються пропорційно до витрат праці: для категорії А – 0,2 грн/од., В – 0,6 грн/од, С – 0,9 грн/од.

Визначити рентабельність кожного типу номерів та обрати найбільш рентабельний із них.

Завдання 6.6

Визначити рентабельність витрат, річну суму валового та чистого прибутку підприємства ресторанного господарства від реалізації 8 300 страв, якщо виробнича собівартість однієї 280 грн, ціна реалізації без ПДВ – 350 грн, позавиробничі витрати – 6 % від виробничої собівартості.

Завдання 6.7

Підприємство ресторанного господарства реалізувало 300 страв за певний період. Собівартість однієї страви – 200 грн, ціна реалізації – 380 грн, ПДВ – 20 %. Визначити валовий та чистий прибуток, витрати на 1 грн реалізованої продукції та рентабельність (за чистим прибутком).

Визначити, чи є критичним питання зниження собівартості страви, якщо витрати на її виробництво та реалізацію становлять 200 грн, середня ціна на аналогічну страву у конкурента (без урахування ПДВ) – 240 грн. Нормативна рентабельність – 30 %.

Завдання 6.8

У базовому періоді виручка від реалізації 150 000 ум. од. На кожен грошову одиницю реалізованої продукції було отримано 0,3 ум. од. прибутку.

У плановому періоді цільовий прибуток складе 58 000 ум. од. Визначити, на скільки має збільшитися рентабельність виробництва, що за незмінних цінах забезпечить цей обсяг.

Як зміниться рентабельність виробництва, якщо у перспективі прибуток зросте на 10 %, при одночасному зростанні обсягів виробництва на 15 %?

Завдання 6.9

За звітний рік підприємство мало такі показники діяльності: обсяг вироблених і реалізованих виробів становив 25 тис. од., умовно-постійні витрати при цьому становили 400 тис. грн, змінні – 500 тис. грн. Оптова ціна виробника (без ПДВ) – 40 грн.

Скільки виробів додатково потрібно виготовити і реалізувати в наступному році, якщо підприємство бажає збільшити свій прибуток на 10 %?

Завдання 6.10

Загальний обсяг продаж в готелі становить 20 000 номерів на рік, ціна розміщення – 800 грн, середні витрати на од. послуги розміщення – 550 грн.

Маркетинговий відділ готелі запропонував в якості додаткової послуги організувати послуги няні.

За розрахунками ця послуга дозволить збільшити кількість розміщених осіб на 20 %, але призведе до зростання витрат на кожне замовлення на 80 грн.

Визначте передбачувані зміни виручки, витрат, прибутку.

Завдання 6.11

Керівництво кафе вирішило провести рекламну кампанію з просування додаткових послуг кейтерингу. За розрахунками, ця послуга дозволить збільшити додатково продаж на 20 %, але призведе до зростання середніх витрат на 12 % або на 5 %. Існуючий обсяг продажу в кафе – 3 000 страв на день. Середня ціна однієї страви – 200 грн. Середні витрати – 150 грн.

Визначте передбачувані зміни виручки, витрат, валового прибутку. Чи має сенс нести додаткові витрати по рекламній кампанії?

Тема 7

Точка безбитковості. Маржинальний прибуток. Операційний леверидж

Питання для обговорення

1. Критичні показники діяльності суб'єкта господарювання. Точка безбитковості.
2. Маржинальний прибуток.
3. Леверидж: сутність та види.
4. Операційний леверидж.

Довідковий матеріал

Точка безбитковості характеризується такими показниками:

1. Критичний (граничний) обсяг реалізації:

$$ТБ = \frac{B_{пост.}}{Ц_{од.} - B_{зм./од.}}, \quad (7.1)$$

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

$C_{од.}$ – ціна одиниці продукції (послуги);

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

2. Поріг рентабельності:

$$ПР = ТБ \cdot C_{од.} \quad (7.2)$$

3. Запас фінансової міцності (стійкості):

$$ЗФМ = В - ПР, \quad (7.3)$$

$$ЗФМ = \frac{ВР_{\phi} - ПР}{ВР} \cdot 100, \quad (7.4)$$

де $ВР_{\phi}$ – фактичний обсяг виручки від реалізованої продукції, грн.

4. Маржа безпеки:

$$МБ = РП - ТБ, \quad (7.5)$$

де $РП$ – обсяг реалізованої продукції, од.

Графічний метод визначення точки беззбитковості (на прикладі)

Вихідні дані:

– постійні витрати загальні – 2 000 грн;

– змінні витрати на одиницю – 120 грн;

– ціна реалізації одиниці – 200 грн.

Попередні розрахунки, необхідні для побудови графіка:

– обираємо будь-який обсяг випуску продукції, наприклад 40 одиниць;

– розраховуємо загальні змінні витрати на обраний обсяг випуску:

40 одиниць x 120 грн (це змінні витрати на одиницю) = 4 800 грн;

– розраховуємо загальні (сукупні) витрати: *2 000 грн (постійні витрати загальні) + 4 800 грн (загальні змінні витрати) = 6 800 грн;*

– розраховуємо виручку від реалізації 40 од.: *200 грн. x 40 од. = 8 000 грн.*

Алгоритм побудови графіка:

1. Відкладаємо по осі ординат величину постійних витрат – точку *A* (2 000 грн).

2. Відкладаємо по осі ординат величину сукупних витрат (6 800 грн), позначаємо точкою *B*. З'єднавши точки *A* і *B*, одержимо пряму сукупних витрат.

3. Позначаємо точку *C* (виручка і рівень продажів нульові) і точку *D* (виручка при реалізації 40 од. складе 8 000 грн). З'єднавши точки *C* і *D*, одержимо пряму виручки.

4. Точка перетину прямих сукупних витрат і виручки є точкою беззбитковості. При проєкції на вісь ординат отримаємо значення порогу рентабельності, на вісь абсцис – критичний обсяг реалізації.

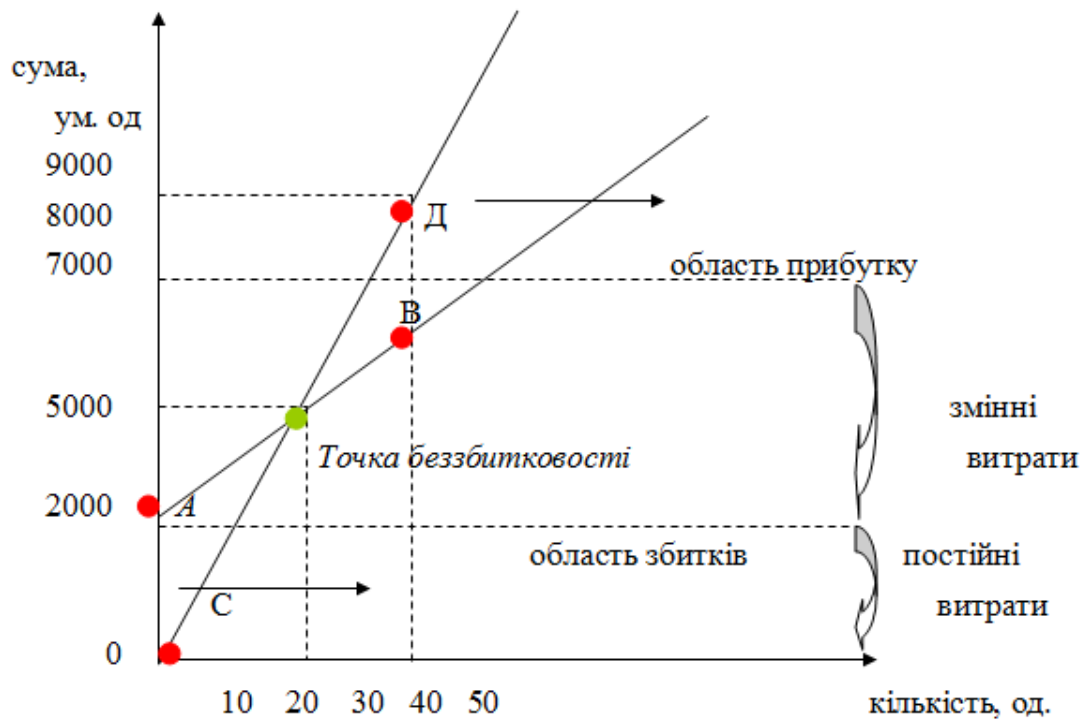


Рисунок 7.1 – Графічний метод визначення точки беззбитковості

Маржинальний прибуток:

$$МП = VP - B_{зм} \quad (7.6)$$

Операційний (виробничий) леверидж (важіль) відображає те, як зміниться прибуток за зміни обсягу виробництва і реалізації на 1 %:

$$ОЛ = \frac{МП}{П}, \quad (7.7)$$

де $П$ – прибуток.

Завдання 7.1

Підприємство розширює асортимент та випускає у виробництво новий виріб, ціна якого становить 580 грн. Прямі змінні витрати на його виробництво – 420 грн, умовно-постійні витрати виробництва – 20 000 грн.

Визначити за допомогою формул та графічним методом, із якого випуску виробництво почне приносити прибуток.

Завдання 7.2

У процесі виробництва страви підприємство ресторанного господарства має такі прямі змінні витрати: 80 грн на сировину, 28 грн на покупні напівфабрикати, 2 грн на паливо, електроенергію, 40 грн на зарплату з ЄСВ. Постійні витрати – 30 000 грн. Ціна страви – 250 грн.

Скільки потрібно реалізувати страв, щоб отримати прибуток 50 000 грн?

Завдання 7.3

У звітному році підприємство реалізувало продукції на суму 480 тис. грн (без урахування ПДВ). Рентабельність реалізованої продукції становила 20 %. Яким має бути обсяг реалізованої продукції у наступному році, якщо підприємство намагається досягти рентабельності у 25 % за умови незмінної величини собівартості продукції.

Завдання 7.4

У звітному році чиста виручка підприємства від реалізації основної продукції становила 468 тис. грн, у т. ч. ПДВ. При цьому на 1 грн витрат припадає 0,18 грн прибутку. Середньорічна вартість основного капіталу підприємства становила 280 тис. грн.

Визначити собівартість реалізованої продукції та рівень її рентабельності. ПДВ 20 %. Визначити також рентабельність капіталу підприємства за звітний рік.

Завдання 7.5

Вибрати найефективніший проект з виробництва продукції підприємства ресторанного господарства методом визначення точки беззбитковості.

Таблиця 7.1 – Вихідні дані

Назва показника	Проект 1	Проект 2	Проект 3
Ціна одиниці продукції	19,5	19,5	19,5
Постійні витрати:			
– науково-технічні розробки;	285,5	285,5	255,4
– витрати на реалізацію продукції;	90,35	90,35	82,28
– витрати на обслуговування та ремонт обладнання.	235,42	235,42	215,92
Змінні витрати на одиницю продукції:			
– сировина;	3,52	2,95	3,52
– електроенергія;	1,76	1,32	1,76
– заробітна плата.	0,22	0,14	0,22

Завдання 7.6

Підприємство виробляє три вироби. Загальні постійні витрати – 144 000 грн. Встановити річний обсяг виробництва й продажу кожного виробу в заданій пропорції, який забезпечує беззбитковість виробництва.

Таблиця 7.2 – Вихідні дані

Виріб	Ціна, грн	Змінні витрати, грн	Маржинальний прибуток, грн	Частка у загальному випуску
1	100	60	40	0,3
2	180	100	80	0,5
3	210	110	100	0,2

Завдання 7.7

Керівництво готельного підприємства має намір за рахунок зростання обсягів збільшити виторг від реалізації на 10 % (з 50 000 грн до 55 000 грн), не виходячи при цьому за межі релевантного періоду. Загальні змінні витрати складають для початкового варіанта 36 000 грн. Постійні витрати дорівнюють 4 000 грн. Потрібно розрахувати суму прибутку відповідно до нового розміру виручки від реалізації послуги традиційним методом та за допомогою операційного важеля.

Завдання 7.8

Підприємство ресторанного господарства виготовляє і реалізує вироби (страви). Визначити точку беззбитковості, якщо підприємство виготовляє і реалізує вироби в обсязі 1 000 страв. Постійні витрати за місяць 12 000 грн, ціна одного виробу – 70 грн, змінні витрати – 50 грн, маржинальний дохід – 20 грн.

Завдання 7.9

Визначити операційний важіль та як зміниться прибуток, якщо маржинальний прибуток підприємства готельного господарства складає 20 000 грн, прибуток – 8 000 грн, а обсяг надання послуг розміщення збільшується на 10 %.

Завдання 7.10

Провести аналіз діяльності двох готелів А і В, якщо дані про фінансові результати двох підприємств з однаковою сумою прибутку і різною структурою витрат. Визначити суму прибутку якщо обсяг реалізації послуг збільшиться та зменшиться на 20 % та операційний важіль.

Таблиця 7.3 – Вихідні дані

Показники	Підприємство А, тис. грн	Підприємство В, тис. грн
Обсяг наданих послуг	50	50
Змінні витрати	30	15
Умовно-постійні витрати	15	30

Завдання 7.11

Розробляється проєкт створення малого підприємства з виготовлення сувенірної продукції. Середньорічний обсяг продажу сувенірів – 80 000 шт. Витрати на оренду приміщень, їх утримання становлять 400 тис. грн на рік. Витрати на управління, інженерне та виробничо-господарське обслуговування становлять 150 тис. грн на рік, річна сума амортизації власного устаткування – 80 тис. грн. Змінні витрати на один сувенір (матеріали, інструмент, зарплата робітників, технологічна енергія тощо) – 80 грн; ціна сувеніру – 100 грн. Попит на сувеніри високий і стабільний. Загальна сума інвестицій у підприємство – 600 тис. грн.

Визначити мінімальний річний обсяг виготовлення сувенірів, який забезпечує беззбитковість виробництва. Побудувати графік динаміки загальних витрат та обсягу продажу продукції. Обчислити, за якого річного обсягу випуску сувенірів рентабельність інвестицій у це виробництво становитиме 20 %. Обчислити операційний леверидж.

Завдання 7.12

Річний обсяг виробництва і продажу продукції підприємства ресторанного господарства становить 1 200 тис. грн. Адміністративні витрати, витрати на збут і загальновиробничі постійні витрати – 300 тис. грн на рік. Змінні витрати на 1 000 грн випуску продукції становлять 600 грн. Власний капітал підприємства – 800 тис. грн.

Обчислити маржинальний та операційний прибуток, коефіцієнт маржинального прибутку. Визначити обсяг беззбиткового виробництва і коефіцієнт безпеки виробництва. Обчислити обсяг виробництва, який забезпечує рентабельність власного капіталу на рівні 20 %. Обчислити операційний леверидж. Визначити, як зміниться прибуток підприємства, якщо обсяг виробництва зросте на 30 %.

Тема 8

Капітал підприємств готельно-ресторанного господарства. Фінансовий леверидж

Питання для обговорення

1. Капітал: сутність та класифікація.
2. Оптимізація структури капіталу.
3. Фінансовий леверидж.

Довідковий матеріал

Ефект фінансового левериджу за рентабельністю

(приріст коефіцієнта рентабельності власного капіталу), %:

$$E\Phi L_p = (1 - C\Pi_{np}) \cdot (B P_k - B_k) \cdot \frac{PK}{BK}, \quad (8.1)$$

де $C\Pi_{np}$ – коефіцієнт ставки податку на прибуток;

$B P_k$ – валова рентабельність капіталу, %;

B_k – середній розмір відсотків за кредит, що сплачує підприємство за користування кредитом, %;

PK – сума позикового капіталу підприємства, грн;

BK – сума власного капіталу підприємства, грн.

Ефект фінансового левериджу за прибутком, грн:

$$E\Phi L_n = (1 - C\Pi_{np}) \cdot (B P_k - B_k) \cdot PK, \quad (8.2)$$

де $(1 - C\Pi_{np})$ – податковий коректор фінансового левериджу (демонструє вплив податку на прибуток), не залежить від діяльності підприємства;

($BP_k - B_k$) – диференціал фінансового левериджу:

– якщо $BP_k > B_k$, фінансовий леверидж позитивний, тобто підприємству вдалося збільшити прибуток за рахунок позикових коштів;

– якщо $BP_k < B_k$, використання позикового капіталу дасть від’ємний результат;

– якщо $BP_k - B_k = 0$.

Чим більший диференціал, тим більшим буде ефект; додатковий прибуток на сплату відсотків за кредит буде витрачатися.

(PK/BK) – плече фінансового важеля.

Якщо позиковий капітал більше ніж 70 %, виникає ризик втрати платоспроможності, збільшення вірогідності банкрутства; якщо менше ніж 50 %, втрачені можливості збільшення прибутку.

Рентабельність власного капіталу, %:

$$P_{BK} = BP_k \cdot (1 - SP_{np}) + E\Phi L_p \quad (8.3)$$

Сила фінансового левериджу:

$$C_{\Phi L} = 1 - \left(\frac{B_k}{BP_k} \right), \quad (8.4)$$

де $C_{\Phi L}$ – максимальна, не перевищує одиницю ($C_{\Phi L} = 1$ при безвідсотковому кредиті).

Завдання 8.1

Розрахувати ефект фінансового левериджу за формулами та заповнити таблицю 8.1.

Таблиця 8.1 – Вихідні дані

Показник	Підприємство		
	А	Б	В
1	2	3	4
Капітал, всього:	1 000	1 000	1 000
– сума власного капіталу;	1 000	800	500
– сума позикового капіталу.	0	200	500
Сума валового прибутку (без урахування відсотків за кредит)	200	200	200
Середній рівень відсотків за кредит, %	10	10	10
Ставка податку на прибуток за діючим законодавством, %			
Валова рентабельність капіталу (без урахування розходів щодо виплати відсотків за кредит), %			
Сума відсотків за кредит, сплачена за використання позикового капіталу			

Продовження таблиці 8.1

1	2	3	4
Сума валового прибутку з урахуванням розходів щодо сплати відсотків за кредит			
Сума податку на прибуток			
Сума чистого прибутку, яка залишається в розпорядженні підприємства після сплати податку			
Рентабельність власного капіталу або фінансова рентабельності, %			
Приріст рентабельності власного капіталу у зв'язку з використанням позикового капіталу, %			

Завдання 8.2

Підприємство може інвестувати на розширення виробництва 1 000 тис. грн власних коштів і 500 тис. грн, узятих в кредит. Ставка відсотка позики з урахуванням обслуговування боргу складає 30 %. Економічна рентабельність підприємства – 45 %. Ставка податку на прибуток – 18 %.

Визначити:

- плече фінансового важеля;
- диференціал фінансового важеля;
- очікуваний ефект важеля по економічній рентабельності;
- очікуваний ефект фінансового важеля за показниками прибутку;
- очікувану рентабельність власного капіталу;
- силу фінансового важеля.

Завдання 8.3

Сума прибутку становить 125 млн грн, сума власного капіталу підприємства – 625 млн грн, сума залучених позикових коштів – 40 млн грн, ставка відсотка по кредиту – 10 %.

Визначити:

- ефект фінансового левериджу за економічною рентабельністю;
- ефект фінансового левериджу за прибутком;
- рентабельність власного капіталу.

Тема 9

Фінансовий та управлінський облік на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Питання для обговорення

1. Господарський облік, його основні види.
2. Звітність підприємств готельно-ресторанного господарства.

3. Експрес-аналіз економічного та фінансового стану підприємства.
4. Аналіз платоспроможності та ліквідності балансу.
5. Аналіз фінансової стійкості підприємства.
6. Оцінка ділової активності.

Довідковий матеріал

Метою експрес-аналізу є наочна і нескладна за часом виконання та трудомісткістю алгоритмів, що реалізуються, оцінка фінансового добробуту і динаміки розвитку підприємства.

Для зручності зіставлення показники групуються у певний спосіб:

1. Активи мають бути згруповані за ступенем їхньої ліквідності й розташовані за зменшенням ліквідності:

– абсолютно ліквідні активи (А1) (грошові кошти, короткострокові фінансові вкладення);

– активи, які швидко реалізуються (А2) (готова продукція, товари відвантажені, дебіторська заборгованість (до 12-ти місяців);

– активи, які повільно реалізуються (А3) (виробничі запаси, НЗП, дебіторська заборгованість (понад 12 місяців), видатки майбутніх періодів);

– постійні активи (А4) (основні засоби, нематеріальні активи, довгострокові фінансові вкладення).

2. Пасиви мають бути згруповані за термінами їхнього погашення та розташовані в порядку зростання строків сплати:

– термінові зобов'язання (П1) (до 3-х місяців);

– короткострокові зобов'язання (П2) (до 1-го року);

– довгострокові пасиви (П3) (понад 1 рік);

– постійні пасиви (П4) (власні кошти).

Баланс вважається ліквідним за умови, якщо:

$$A1 \geq P1;$$

$$A2 \geq P2;$$

$$A3 \geq P3;$$

$$A4 \leq P4.$$

Коефіцієнт структури капіталу:

$$K_{с.к.} = \frac{ЗБ}{ВК}, \quad (9.1)$$

де *ЗБ* – зобов'язання;

ВК – власний капітал.

Коефіцієнт фінансової стійкості:

$$K_{ф.с.} = \frac{(ВК + ДБ)}{НА}, \quad (9.2)$$

де *НА* – необоротні активи;

ДБ – довгостроковий борг.

Коефіцієнт автономії:

$$K_a = \frac{BK}{П}, \quad (9.3)$$

де $П$ – пасиви.

Коефіцієнт покриття (ліквідності):

$$K_{л.} = \frac{BK}{ЗБ}. \quad (9.4)$$

Коефіцієнт довгострокового фінансування:

$$K_{д.ф.} = \frac{BK + ДЗ}{П}, \quad (9.5)$$

де $ДЗ$ – довгострокові зобов'язання.

Завдання 9.1

Є два готельні підприємства, агрегована інформація про які відображена в таблиці 9.1.

Охарактеризуйте структуру капіталу та оцініть рівень фінансової стійкості. Які заходи можуть поліпшити ситуацію?

Порівняйте фактично отримані значення показників з нормативними: коефіцієнт автономії – 0,5; коефіцієнт покриття – 1,0; коефіцієнт довгострокового фінансування – 0,75.

Таблиця 9.1 – Вихідні дані

Актив	Підпр.		Пасив	Підпр.	
	1	2		1	2
Необоротні активи	350	420	Власний капітал	320	380
Оборотні активи	200	180	Довгострокові зобов'язання	50	70
			Короткострокові зобов'язання	180	150
Баланс	550	600	Баланс	550	600

Завдання 9.2

Є два підприємства ресторанного господарства, агрегована інформація про які відображена в таблиці 9.2. Порівняйте результати оборотності підприємства, визначте тривалість фінансового циклу для обох підприємств та заповніть таблицю, використовуючи значення розрахованих показників ($T = 360$ днів).

Оборотність дебіторської заборгованості (у днях): $I = 26,6$, $II = 27,1$.

Оборотність кредиторської заборгованості (у днях) $I = 171,1$, $II = 113,6$.

Таблиця 9.2 – Вихідні дані

Актив	Підпр.		Пасив	Підпр.	
	1	2		1	2
Необоротні активи	120	90	Власний капітал	80	60
Оборотні активи:			Довгострокові зобов'язання	10	50
– запаси;	40	60			
– дебіторська заборгованість;	20	15	Довгострокові зобов'язання	105	60
– грошові кошти	15	5			
Баланс	195	170	Баланс	195	170

Тема 10

Оцінка ефективності інвестиційних проєктів

Питання для обговорення

1. Інвестиційний проєкт.
2. Дисконтування.
3. Основні показники оцінки ефективності інвестиційних проєктів.

Довідковий матеріал

Дисконтування – це визначення вартості грошових потоків, які належать до майбутніх періодів на теперішній момент часу.

Ставка дисконтування відображає вартість грошей з урахуванням часового чинника і ризиків.

Теперішня вартість грошового потоку:

$$PV = \frac{FV_t}{(1 + R)^n}, \quad (10.1)$$

де FV – майбутня вартість грошей;

R – базовий рівень інфляції;

n – кількість періодів;

t – поточний рік.

Сучасна вартість капіталовкладень:

$$CI = \frac{K_t}{(1 + R)^n}, \quad (10.2)$$

де K – майбутні капіталовкладення.

Чиста дисконтована вартість:

$$NPV = PV - CI. \quad (10.3)$$

Критерієм доцільності інвестиційного проєкту є умова – $NPV > 0$.

Індекс рентабельності (прибутковості) інвестицій:

$$PI = \frac{PV}{CI}. \quad (10.4)$$

Критерієм доцільності інвестиційного проєкту є умова – $PI > 1$.

Період окупності інвестицій:

$$T_{ок} = \frac{CI}{\bar{R}}, \quad (10.5)$$

де \bar{R} – середньорічна величина грошового потоку.

Приведені витрати – це сума поточних витрат (собівартості) та нормативних витрат додаткового продукту (капітальних вкладень, приведених до річної розмірності відповідно до нормативного коефіцієнта ефективності).

Завдання 10.1

Оцінити доцільність двох альтернативних інвестиційних проєктів щодо відкриття готелю. Обсяг інвестицій за першим проєктом становить 130 тис. грн, за другим – 190 тис. грн. За умови реалізації першого інвестиційного проєкту очікується надходження таких грошових потоків: 1-й рік – 34 тис. грн, 2-й рік –

65 тис. грн, 3-й рік – 80 тис. грн, 4-й рік – 45 тис. грн щороку.

За умови реалізації другого інвестиційного проекту протягом шести років очікується надходження грошових потоків у сумі 54 тис. грн щороку. Враховуючи ступінь ризику при здійсненні інвестиційного проекту, для першого проекту обрано ставку дисконту 10 %, для другого – 12 %.

Вибрати найефективніший із запропонованих проектів, визначивши для кожного з них чисту дисконтовану вартість та індекс рентабельності.

Завдання 10.2

Встановити доцільність інвестування у будівництво нового готелю за показниками абсолютної ефективності при нормі дисконту 0,1. Визначити строк окупності капіталовкладень, якщо їх інвестування у будівництво виявиться доцільним.

Таблиця 10.1 – Вихідні дані, млн грн

Показник	Рік реалізації проекту			
	1-й	2-й	3-й	4-й
Виручка від реалізації	–	10	20	25
Витрати виробництва	–	8	15	18
Амортизація	–	0,6	1,1	1,3
Податки	–	0,9	1,4	2,7

Завдання 10.3

Визначити доцільність проведення капітального ремонту хлібопечі в закладі ресторанного господарства, якщо її залишкова вартість становить 22 тис. грн, витрати на проведення ремонту – 13 тис. грн. Річна сума поточних витрат, пов'язаних з експлуатацією відремонтованого обладнання, становитиме 5,5 тис. грн, продуктивність обладнання – 2 кг/год. Простої обладнання у ремонтному обслуговуванні протягом року – 36 днів.

Вартість нового обладнання становитиме 120 тис. грн, поточні витрати, пов'язані з його експлуатацією за рік – 3,8 тис. грн, продуктивність нового обладнання – 3 кг/год. Простої нового обладнання у ремонтному обслуговуванні – 22 дні.

Завдання 10.4

Визначити найбільш економічний варіант заходу щодо впровадження нової техніки в технологічний процес готелю і річний економічний ефект від його використання при запланованому розмірі виробництва послуг 1 000 ліжко-днів. Нормативний коефіцієнт ефективності капіталовкладень становить 0,15.

Таблиця 10.2 – Вихідні дані

Показник	Базовий варіант	Варіант	
		1	2
Собівартість послуги, грн/ л-добу	1 500	1 600	1 200
Питомі капіталовкладення в основні засоби, грн	3 000	2 500	3 500

Завдання 10.5

Заклад ресторанного господарства придбав нове обладнання у виробника, витрати на виробництво якого становлять 6 500 грн, рівень рентабельності виробництва – 40 %, ставка податку на прибуток – 18 %. Використання обладнання дає можливість довести потужність цеху до 35 000 одиниць продукції на рік. Ціна одиниці продукції – 2,0 грн, а собівартість – 1,2 грн. Супутні капіталовкладення становить 600 грн щорічно.

Нормативний термін експлуатації обладнання, згідно з технічною документацією, 5 років.

Встановити величину комерційного ефекту виробника і підприємства, що використовує нове обладнання за ставки дисконту 10 % (комерційний ефект у виробника нового обладнання дорівнює величині прибутку, що залишається у підприємства-виробника).

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3 ЗАСАДИ ЦІНОУТВОРЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 11

Основи ціноутворення. Види цін за стадіями товаропросування

Питання для обговорення

1. Суть та функції ціни.
2. Склад і структура ціни.
3. Цінова політика підприємства. Співвідношення цілей ціноутворення та цілей підприємства.
4. Методи ціноутворення.
5. Стратегії ціноутворення.

Довідковий матеріал

Таблиця 11.1 – Структура ціни за стадіями товаропросування

Сфера виробництва			Сфера обігу					
Підприємство-виробник			Гуртове підприємство			Роздрібне підприємство		
Витрати виробника (собівартість)	Прибуток виробника	Непрямі податки (акциз, ПДВ)	Витрати гуртового підприємства	Прибуток гуртового підприємства	ПДВ гуртового підприємства	Витрати роздрібного підприємства	Прибуток роздрібного підприємства	ПДВ роздрібного підприємства
ВІЛЬНА ЦІНА ВИРОБНИКА (ЦІНА ВИРОБНИЦТВА)			Посередницька маржа гуртового підприємства			Торгівельна маржа гуртового підприємства		
ГУРТОВА ЦІНА ВИРОБНИКА			Посередницька надбавка гуртового підприємства			Торгівельна надбавка роздрібного підприємства		
ВІДПУСКНА ЦІНА ГУРТОВОГО ПІДПРИЄМСТВА								
РОЗДРІБНА ЦІНА								

Адвалорні ставки акцизу встановлюють у відсотках до вартості продукції, що включає акцизний збір, але без ПДВ.

Специфічні акцизи встановлюють у вигляді твердих ставок (в абсолютному грошовому вираженні) на одиницю вимірювання товару певної характеристики.

В Україні більшість акцизів – специфічні.

Для підакцизного товару спочатку треба визначити відпускну ціну з акцизом, а потім до неї нарахувати ПДВ.

Торгівельна надбавка – це нарахування на ціну придбання товару у постачальника,

Торгівельна знижка – це частка кінцевої ціни реалізації товару покупцеві, що залишається в розпорядженні посередника.

Стадія 1 Виробник – гуртова торгівля

Завдання 11.1

Підприємство-виробник на виготовлення 10-ти виробів витратило: на сировину і матеріали – 1 500 грн, на паливо й енергію на технологічні ціні – 400 грн, на заробітну плату виробничих робітників (із соц. нарахуваннями) – 600 грн, на загальновиробничі потреби (управління виробництвом) – 60 грн, на збутові потреби – 120 грн.

Прийнятна для виробника рентабельність становить 20 % від повної собівартості виробництва.

Визначити вільну ціну виробництва.

Завдання 11.2

Ціна виробництва становить 6 400 грн. Ставка акцизу у відсотках до відпускної ціни – 20 %. Розрахувати відпускну вільну ціну і суму акцизу.

Завдання 11.3

Обсяги реалізації сигарет з фільтром – 500 000 штук, ставка акцизного збору 90 грн за 1 000 шт. Визначити нараховану суму акцизу.

Завдання 11.4

Підприємство виготовляє два товари.

Перший товар акцизним збором не оподатковується, собівартість його виготовлення становить 180 грн, запланована виробником рентабельність – 30 %.

Другий товар є підакцизним, собівартість його виробництва – 250 грн, цільова рентабельність – 45 %, акцизний збір – 15 %.

Обидва товари оподатковуються ПДВ (20 %). Потрібно обчислити відпускну гуртову ціну для кожного товару.

Стадія 2 Гуртова торгівля – роздрібна торгівля

Завдання 11.5

Гуртова організація придбала партію товару за ціною 100 грн за штуку і реалізувала його в роздрібну мережу за 130 грн.

Розрахувати посередницьку надбавку (знижку) в грошовому та відсотковому вираженні.

Завдання 11.6

Магазину запропонований товар, за який постачальник (виробник чи гуртовий продавець) хотів би отримати 8 000 грн. Торгівельна знижка, на яку згодиться власник магазину (вона дасть йому змогу компенсувати обігові витрати, отримати бажаний прибуток і сплатити ПДВ), дорівнює 20 %.

Тому самому магазину запропонований інший товар, рекомендована виробником роздрібна ціна якого становить 12 000 грн. Торгівельна націнка магазину та сама – 20 %.

Визначити закупівельні ціни.

Завдання 11.7

Гуртова організація придбала партію товару у виробника за закупівельною ціною 30 грн за одиницю (включно з ПДВ). Прийнятна посередницька надбавка встановлена на рівні 25 % від закупівельної ціни без ПДВ. Розрахуємо величину та структуру відпускної ціни гуртівника.

Стадія 3 Роздрібна торгівля – кінцевий споживач

Завдання 11.8

Визначити вільну роздрібну ціну підакцизного товару, а також проаналізувати її структуру, якщо відомо (дані умовні): собівартість виробництва товару – 750 грн, рентабельність виробника – 35 %, акциз – 5 %, ПДВ – 20 %, витрати й прибуток посередника – 25 % від відпускної ціни виробника без ПДВ, торгівельна націнка у роздрібній мережі – 30 % відпускної ціни посередника без ПДВ.

Завдання 11.9

Визначити, який варіант угоди закупівель сировини буде більш економічно доцільним, якщо:

- закупівля сировини у виробника передбачає рентабельність виробника 55 %;
- закупівля сировини через гуртового посередника (мінімальний обсяг закупівлі 500 одиниць, рентабельність виробника для гуртівника 25 %, витрати й прибуток посередника гуртового – 15 % до відпускної ціни виробника без ПДВ);
- у роздріб (торгівельна націнка у роздрібній мережі – 5 % відпускної ціни посередника без ПДВ);
- собівартість виробництва товару – 200 грн;
- ПДВ – 20 %;
- Наявні вільні грошові кошти 100 000 грн.;
- потреба в постачанні 260 од.;
- кредитування можливе під 24 %

Завдання 11.10

Визначити, чи доцільно посереднику укласти угоду з постачальником за умови:

- ціна одиниці виробу виробника з ПДВ 2 792 грн;
- середня ціна одиниці виробу на ринку 2 890 грн.;
- середня торгівельна націнка посередників на ринку 8 %;
- витрати посередника 50 грн на одиницю товару.

Тема 12

Ціноутворення на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Питання для обговорення

1. Ціноутворення на підприємствах готельного господарства.
2. Ціноутворення на підприємствах ресторанного господарства.
3. Ціноутворення на туристських підприємствах
4. Ревеню-менеджмент на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
5. Вплив держави на процес ціноутворення. Законодавча база ціноутворення та антимонопольне законодавство.

Довідковий матеріал

Ціна нетто – сума цін, розцінок і тарифів на всі види послуг, надані туристам, тому ціна нетто враховує оренду автобуса; заробітну плату екскурсовода; непрямі податки – 2 грн.

Ціна бруто містить повну собівартість туру, прибуток туроператора та комісійну винагороду турагентам.

Завдання 12.1

Визначити експлуатаційну, повну собівартість та тариф на послугу розміщення, заповнивши таблицю 12.1. Визначити середню ціну номера, якщо в готелі зайнято 100 номерів за 12 діб.

Таблиця 12.1 – Вихідні дані

Показник за рік	Значення
1. Прямі експлуатаційні витрати	200 000
2. Загальні експлуатаційні витрати	150 000
3. Експлуатаційна собівартість загального обсягу послуг	
4. Адміністративні витрати, витрати на збут та інші загальні господарські витрати	55 000
5. Повна собівартість послуг розміщення	
6. Планова сума прибутку до оподаткування (16 % від повної собівартості)	
7. Вартість виробництва послуг	
8. Сума ПДВ (20 %)	
9. Виручка від реалізації основних послуг готелю за 12 діб	
10. Середня ціна номера	
11. Сума туристичного збору за добу проживання (0,12 % від мінімальної заробітної плати)	
12. Середня ціна реалізації номера з турзбором	

Завдання 12.2

Тариф формується на основі співвіднесення витрат і площі готелю.

У готелі на 203 номери (326 місць) номерний фонд становить:

- 80 номерів однокімнатних одномісних (1 к. 1 м.);
- 63 номери однокімнатних двомісних (1 к. 2 м.);
- 60 номерів двокімнатних двомісних (2 к. 2 м.).

Згідно з технічним паспортом готелю загальна площа номерів становить 3 778,4 м², а площа холів, коридорів, вестибюлів має 509,5 м². Вся експлуатаційна площа готелю дорівнює 4 287, 9 м². Площа номерів при цьому складає:

- 1к.1м. номери – 11,5 м²;
- 1к. 2м. номери – 16,8 м²;
- 2к. 2м. номери – 30,0 м².

Дані про витрати наведені з урахуванням співвіднесення витрат та кількості місць, експлуатаційної площі і кількості номерів:

1. Витрати, що залежать від кількості місць, за звітний місяць склали:

- водопостачання – 21 500 грн;
- каналізація – 12 000 грн;
- вивезення сміття – 3 000 грн;
- прання білизни – 13 200 грн;
- витрати на мийні засоби – 2 000 грн.

2. Витрати, що залежать від площі готельного номера на місяць:

- заробітна плата працівників, зайнятих прибиранням номера – 201 500 грн;
- амортизація – 41 000 грн;
- витрати на мийні й чистячі засоби для прибирання номера – 4 500 грн;
- витрати на електроенергію – 18 000 грн;
- витрати на опалювання номерів – 21 000 грн;
- витрати на поточний ремонт – 10 000 грн;
- витрати на дез. обробку приміщень – 1 600 грн.

3. Витрати, що залежать від кількості номерів, за місяць склали:

- заробітна плата працівників обслуговуючого господарства – 136 200 грн;
- заробітна плата адміністративно-управлінського персоналу – 63 500 грн;
- витрати на зв'язок, поштово-телеграфні витрати – 2 100 грн;
- інші витрати – 12 500 грн.

Розрахувати тариф на розміщення в однокімнатному одномісному, однокімнатному двомісному, двокімнатному двомісному номерах, рентабельність 18 % щодо собівартості, ПДВ 20 %, ставка туристичного збору 0,05 %.

Завдання 12.3

Формування тарифу на підставі формули Хабберта.

У готелі кількість номерів – 200, кількість місць – 400. Коефіцієнт завантаження готелю становить 70 %. Коефіцієнт подвійного завантаження (у номерах проживає 2 особи) – 40 %.

Таблиця 12.2 – Річний кошторис витрат на роботу готелю

Витрати	Сума, грн
Фонд оплати праці (ФОП)	1 795 684
Відрахування на соціальні заходи	466 877,8
Амортизація основних засобів	72 069,6
Знос нематеріальних активів	1 811,2
Знос малоцінних швидкозношуваних предметів	63 147,2
Витрати на електроенергію	263 762
Витрати на холодне водопостачання	130 381,4
Витрати на опалення та гаряче водопостачання	345 137,2
Витрати на оренду основних засобів	784 962,9
Витрати на прання білизни	187 546,8
Витрати на охорону	225 165,4
Абонентська плата за користування телефоном	55 681,2
Плата за службові міжміські переговори	62 332,3
Плата за обслуговування ліфтів	12 436,6
Плата за радіозв'язок та обслуговування телевізорів	24 210
Витрати на матеріали:	
– поверхової служби;	91 650
– господарської служби;	47 110,2
– ремонтно-експлуатаційної служби	175 853,4
Витрати на утримання автомобільного парку	88 801
Витрати на канцелярські товари	22 665,4
Витрати на обслуговування касових апаратів	13 282,2
Витрати на обслуговування ксероксів	5 125,8
Витрати на консультаційні послуги	3 330
Платежі за банківське обслуговування	38 848
Оплата медичного обслуговування	2 376,8
Інші витрати:	
– утримання пожежної сигналізації;	37 800
– витрати на рекламу;	45 521,4
– витрати на автомобільний транспорт;	12 290
– витрати на ремонт ксерокса	7 190,6
Оплата юридичних послуг	4 600
Витрати на чищення килимів	1369,8
Витрати на обслуговування холодильників	8 034
Витрати на ремонт меблів	8 928
Витрати на обслуговування комп'ютерів	9 822,6
Витрати на ремонт вентиляції	9 810
Оплата стільникового зв'язку	5 029,6
Платежі за вивезення сміття	16 562
Оплата послуг санепідемстанції	7 786,6
РАЗОМ	

Визначити:

1) ціну розміщення за допомогою формули Хабберта та ціну з урахуванням попиту на різні типи заселення, якщо різниця між ціною при одинарному та подвійному розміщеннях становить 130 грн;

2) розрахувати ціну по сегментах ринку, враховуючи наведене нижче.

Важливою частиною ціноутворення на готельні послуги є диференціація цін за сегментами ринку з наданням знижок певним групам споживачів, що дозволяє забезпечити повне завантаження готелю та залучити додаткових мешканців при виході на нові ринки. У цьому випадку розрахунок цін здійснюється на підставі визначення потенційної середньої ціни номера, яка визначається як середня ціна, що може бути досягнута за умови, що всі номери будуть продані без знижок. Такий підхід пов'язаний із тим, що на практиці готель може мати декілька базових цін: при заселенні одного дорослого з дитиною та ін.

Припустимо, що всіх гостей можна умовно поділити на три категорії:

- індивідуали (40 % від усіх проживаючих);
- учасники конференцій (35 %);
- туристи, що подорожують групою (25 %).

З урахуванням кон'юнктури ринку і маркетингової стратегії готелю рівень знижок із ціни учасникам конференції становить 10 %, а «груповим» туристам – 20 %. Рівень цін для всіх мешканців і для туристів-індивідуалів не змінюється;

3) визначити знижки з цін, обумовлених кон'юнктурою ринку за умови, що величина граничних витрат – 100 грн, а сприятлива кон'юнктура ринку дозволить збільшити доходи готелю при зниженні ціни на 10 %.

Завдання 12.4

Розрахувати середню місячну вартість і базову ціну послуги зберігання 1-го додаткового місця в камері схову за добу для готелю на 200 місць (табл. 12.4). Коефіцієнт завантаження становить 0,5.

Таблиця 12.3 – Вихідні дані

Статті витрат	Сума, грн
Прямі витрати:	
– на оплату праці;	6 500
– відрахування на соціальні заходи (ЄСВ);	
– опалення приміщення;	825
– амортизація основних засобів;	206,50
– комунальні витрати	155
Разом прямих витрат	
Адміністративні витрати, витрати на збут та ін. (К = 0,133 до суми прямих витрат)	
Разом витрат	
Прибуток (при рентабельності 22 %)	
Вартість послуг за оптовою ціною підприємства	
ПДВ	
Відпускна вартість послуг	

Завдання 12.5

Розрахувати тариф на оренду конференц-зали на 100 місць за одну годину. Кількість робочих днів – 20, тривалість робочого дня – 8 годин.

Таблиця 12.4 – Вихідні дані

Статті витрат	Сума, грн
Прямі витрати:	12 730
– на оплату праці;	8 000
– відрахування на соціальні заходи (ЄСВ 22 %);	1 760
– на опалення приміщення;	820
– на амортизацію основних засобів;	950
– на комунальні витрати	1 200
Адміністративні витрати, витрати на збут та інші загальногосподарські витрати ($K = 0,133$ від суми прямих витрат)	
Разом витрат (повна собівартість)	
Прибуток (рентабельність 18 %)	
Вартість виробництва	
ПДВ (20 %)	
Виручка від реалізації послуг за місяць	
Тариф за годину	

Завдання 12.6

Заклад ресторанного господарства виготовляє страву із сировини, яку закупає згідно з укладеною угодою із сільськогосподарськими підприємствами. Набір продуктів, норми їх витрат і ціна для виготовлення супу домашнього наведено в таблиці 12.6.

Таблиця 12.6 – Вихідні дані

Продукт	Норма витрат, г	Ціна закупівлі, ум. од.
Локшина домашня	24	0,50
Морква	12	0,36
Петрушка	3	0,34
Цибуля	12	0,26
Жир фритюрний	3	0,40
Кури (маса нетто)	64	0,78

Вартість спецій – 1,17 ум. од., солі – 0,01 ум. од. на 100 порцій. Підприємство може встановити націнку 250 % від вартості набору продуктів. Розрахувати продажну ціну цієї страви.

Завдання 12.7

Підприємство ресторанного господарства виготовляє страви із сировини та продуктів, які отримує від різних сільськогосподарських підприємств. Частина сировини воно закупає на колгоспному ринку. Набір продуктів,

норми їх витрат і ціни для виготовлення лангету з гарніром наведено в таблиці 12.7.

Таблиця 12.7 – Вихідні дані

Продукт	Норма витрат на порцію, г	Ціна закупівлі 1 кг, ум. од.
Яловичина	156	1,60
Хліб	14	0,70
Молоко	17	0,80
Сухарі панірувальні	8	0,12
Жир фритюрний	5	0,40
Соус	50	0,73
Гарнір (картопля фрі на одну порцію)	150	0,55

Вартість спецій – 1,17 ум. од., солі – 0,09 ум. од. на 100 порцій. Підприємство може встановлювати націнку до 300 %. Розрахувати продажну ціну лангету з гарніром.

Завдання 12.8

Туристичне підприємство надає екскурсійні послуги. Для створення туристичного продукту орендує автобус – 3 000 грн за добу; середня тривалість екскурсії – 3 год, місткість автобуса – 25 осіб. Заробітна плата екскурсовода – 1 500 грн за екскурсію. Екскурсійний збір становить 20 грн із туриста. Прибуток туристичної фірми становить 300 грн із туриста. Комісійна винагорода турагентам – 100 грн із туриста.

Визначте ціну нетто та ціну брутто екскурсії для одного туриста.

Завдання 12.9

Туристичне підприємство організовує пішохідні походи в гори. Група складається з 10 осіб. Тривалість подорожі – 4 дні. Для створення туристичного продукту підприємство здійснює такі витрати:

– перевезення пасажирів із залізничної станції до туристичної бази – 3 000 грн;

– витрати на продукти харчування – 5 000 грн;

– плата за проживання (для одного туриста) – 550 грн/добу;

– страхування – 100 грн на одного туриста;

– плата за право сходження на вершину 105 грн з одного туриста;

– ПДВ – 20 %;

– оплата послуг інструктора – 200 грн;

– умовно постійні витрати розраховані на групу – 850 грн;

– підприємство розраховує отримати прибуток в обсязі 5 000 грн з усієї групи.

Визначити ціну туру в розрахунку на одного туриста.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Економіка підприємства [Електрон. ресурс] : підручник / за ред. Г. М. Мельника. – Електрон. текст. дані. – Суми : Університетська книга, 2019. – 864 с. – Режим доступу: <http://koha.kname.edu.ua/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=157552/>, вільний (дата звернення 14.05.2023.). – Назва з екрана.
2. Мазур О. Є. Ринкове ціноутворення : навч. посіб. / О. Є. Мазур. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 480 с.
3. Мацибора В. І. Економіка підприємства [Електрон. ресурс] : навч. посіб. / В. І. Мацибора, В. К. Збарський, Т. В. Мацибора. – Електрон. текст. дані. – Київ : Каравела, 2012. – 320 с. – Режим доступу: <http://koha.kname.edu.ua/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=80258>, вільний (дата звернення 17.03.2023). – Назва з екрана.
4. Шарко М. В. Економіка підприємства [Електрон. ресурс] : практикум / М. В. Шарко, С. А. Латкіна, Н. В. Мешкова-Кравченко. – Електрон. текст. дані. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. – 278 с. – Режим доступу: <http://koha.kname.edu.ua/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=126923>, вільний (дата звернення 10.03.2023). – Назва з екрана.
5. Колесников О. В. Ціноутворення [Електрон. ресурс] : навч. посіб. / О. В. Колесников. – Електрон. текст. дані. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 156 с. – Режим доступу: <http://koha.kname.edu.ua/cgi-bin/koha/opac-ISBDdetail.pl?biblionumber=46255>, вільний (дата звернення 21.04.2023). – Назва з екрана.
6. Басюк Т. П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс] : навч. посіб. / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. – Електрон. текст. дані. – Київ : НУХТ, 2018. – 360 с. – Режим доступу: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/31908/1/NP_Basuk_Keranchuk.pdf, вільний (дата звернення 21.04.2023). – Назва з екрана.
7. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика [Електрон. ресурс] / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Електрон. текст. дані. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с. – Режим доступу: https://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teoriia_ta_praktyka.pdf, вільний (дата звернення 22.04.2023). – Назва з екрана.
8. Лисак О. І. Ціноутворення [Електрон. ресурс] : курс лекцій / О. І. Лисак, Л. О. Андрєєва, В. М. Тебенко. – Електрон. текст. дані. – Мелітополь : Люкс, 2020. – 193 с. – Режим доступу: <http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/11509/1/Конспект%20лекцій%20Ціноутворення%202020%20нов.pdf>, вільний (дата звернення 14.05.2023). – Назва з екрана.
9. Законодавча база України [Електрон. ресурс] : сайт. – Електрон. дані – Оновлюється постійно. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>, вільний (дата звернення 18.03.2023). – Назва з екрана.

Електронне навчальне видання

Методичні рекомендації

до проведення практичних занять
та організації самостійної 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,
СВІТЛИЧНА Вікторія Юріївна

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

План 2023, поз. 308М

Підп. до друку 08.01.2024. Формат 60 × 84/16.
Ум. друк. арк. 2.6.

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.