

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

Кафедра підприємництва і торгівлі

**Т.М. Берідзе**

**ЕКОНОМІКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА: РЕІНЖИНІРИНГ БІЗНЕС-  
ПРОЦЕСІВ**

**Методичні рекомендації для вивчення дисципліни**

**Кривий Ріг**

**2017 р.**

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

Кафедра підприємництва і торгівлі

**Т.М. Берідзе**

**ЕКОНОМІКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА: РЕІНЖИНІРИНГ БІЗНЕС-  
ПРОЦЕСІВ**

**Методичні рекомендації для вивчення дисципліни**

Затверджено на засіданні  
кафедри підприємництва і торгівлі  
Протокол № 14  
від “01” квітня 2017 р.

Схвалено навчально-методичною  
радою ДонНУЕТ  
Протокол № 7  
від “28” квітня 2017 р.

**Кривий Ріг**

**2017**

**УДК 612.766:796**  
**ББК 28.903.7**

**Рецензенти:**

Мезенцева Н.М. - к.е.н., доц. каф. менеджменту КФ ЗНУ  
Барабанова В.В. - к.е.н., доц. каф. економічної кібернетики КФ ЗНУ

Берідзе Т.М. Економія закладів ресторанного господарства: реінженірінг бізнес-процесів [Текст] : навч. посібник. – Кривий Ріг: 2017. –51 с.

Навчально-методичний посібник з дисципліни «Економія закладів ресторанного господарства: реінженірінг бізнес-процесів» написаний у відповідності до вимог кредитно-модульної системи навчання. Викладено основні теми навчальної дисципліни, в темах узагальнено наукову та науково-методичну інформацію, розкрито зміст, об'єкт, предмет, цілі і завдання предмету, як наукової дисципліни.

**УДК 612.766:796**  
**ББК 28.903.7**

**© Берідзе Т.М., 2017**

## ЗМІСТ

Вступ.....	5
ЧАСТИНА 1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ.....	6
ЧАСТИНА 2. ЗМІСТ СЕМІНАРСЬКИХ / ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ.....	17
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи організації функціонування підприємств ресторанного господарства.....	18
Змістовий модуль 2 Ресурси підприємств ресторанного господарства.....	20
Змістовий модуль 3 Практичні аспекти реінжинірингу бізнес-процесів.....	24
ЧАСТИНА 3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ.....	28
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи організації функціонування підприємств ресторанного господарства.....	29
Змістовий модуль 2 Ресурси підприємств ресторанного господарства.....	33
Змістовий модуль 3 Практичні аспекти реінжинірингу бізнес-процесів	46
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	52

## ВСТУП

Дисципліна «Економія закладів ресторанного господарства: реінженірінг бізнес-процесів» відноситься до дисциплін циклу професійної підготовки магістрів за спеціальності 181 «Харчові технології в ресторанному господарстві».

Для вивчення дисципліни «Економія закладів ресторанного господарства: реінженірінг бізнес-процесів» потрібні знання дисциплін циклу загальної і професійної підготовки, зокрема таких як: політекономія, вища математика, статистика, мікроекономіка, економіка підприємства, менеджмент тощо.

**Метою вивчення дисципліни «Економія закладів ресторанного господарства: реінженірінг бізнес-процесів» є формування у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств ресторанного господарства, змісту їх окремих напрямків та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.**

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні набути такі **компетенції:**

***знання і розуміння:***

методологічного-практичних засад діяльності підприємств ресторанного господарства;

змісту та логіки формування стратегій розвитку методів управління закладів ресторанного господарства;

***застосування знань і розуміння:***

уміння формувати програми виробництва продукції та її реалізації,

визначення виробничої потужності підприємства;

уміння визначати складові ресурсного потенціалу підприємства та шляхи його ефективного використання;

уміння визначати оцінку ефективності господарської діяльності та пошук шляхів її підвищення;

уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємства;

володіння методами оцінки ефективності стратегії розвитку закладів ресторанного господарства;

***формування суджень:***

здатність обґрунтовувати формування та використання трудових ресурсів закладів ресторанного господарства та системи їх матеріального стимулювання;

здатність обґрунтовувати формування та використання майнових ресурсів (активів) підприємства, методичні підходи до їх аналізу;

здатність визначати формування економічних результатів господарсько-фінансової діяльності підприємства; здатність формування фінансових ресурсів (капіталу) підприємства, методичні підходи до їх аналізу;

здатність визначити методи оцінки ефективності діяльності закладів ресторанного господарства;

**ЧАСТИНА 1.**  
**ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 6	Обов'язкова дисципліна спеціальності «Економіка закладів ресторанного господарства: реінжиніринг бізнес-процесів»	
Загальна кількість годин – 150	Семестр	
	1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 самостійної роботи студента – 5	Лекції	
	39 год.	8 год.
	Практичні, семінарські	
	26 год.	6 год.
	Лабораторні	
	-	-
	Самостійна робота	
	85 год.	136 год.
Вид контролю: екзамен		

## 2. Ціль та завдання дисципліни

**Мета** – формування у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств ресторанного господарства, змісту їх окремих напрямків та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.

**Завдання:** надання знань щодо методологічних та методичних засад планування діяльності підприємств ресторанного господарства; формування програми виробництва продукції та її реалізації, визначення виробничої потужності підприємств ресторанного господарства; теоретичні засади формування фінансових ресурсів (капіталу) підприємств ресторанного господарства; сутність фінансового стану підприємств ресторанного господарства, його складові та методи оцінки.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна				заочна			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п	с.р.		л	п	с.р.
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи організації функціонування підприємств ресторанного господарства</b>								
Тема 1. «Місце та роль ресторанного господарства на споживчому ринку»	16	3	3	10	<b>15</b>	0,5	0,5	14
Тема 2. «Продукція як результат діяльності виробничої системи»	17	4	3	10	<b>16,0</b>	0,5	0,5	15
Разом за змістовим модулем 1	33	7	6	20	<b>31,0</b>	1	1	29
<b>Змістовий модуль 2. Ресурси підприємств ресторанного господарства</b>								
Тема 3. «Основні фонди ресторанного та готельного господарства»	16	4	2	10	<b>10,0</b>	0,5	0,5	20
Тема 4. «Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників ресторанного та готельного господарства»	16	4	2	10	<b>100,0</b>	0,5	0,5,0	18
Тема 5. «Фінансові ресурси підприємств ресторанного та готельного господарства»	16	4	2	10	<b>16,5</b>	1,0	0,5	20
Тема 6. Витрати підприємств ресторанного господарства	16	4	2	10	<b>10</b>	1.	0,5	9
Тема 7. Формування фінансових результатів.	11	4	2	5	<b>10</b>	1,0	0,5	10
Разом за змістовим модулем 2	75	20	10	45	<b>83,5</b>	4	2,5	77
<b>Змістовий модуль 3. Практичні аспекти реінжинірингу бізнес-процесів</b>								
Тема 8. Методи аналізу та оптимізації бізнес-процесів	16	4	2	10	<b>7,5</b>	1,0	0,5	8
Тема 9. Ранжування бізнес-процесів і розробка стратегії процесного вдосконалення..	18	4	4	10	<b>16,0</b>	1,0	0,5,0	14
Тема 10. Оцінка вартості бізнес-процесу його оптимізація.	13	4	4	5	<b>10</b>	1	1,0	8
Разом за змістовим модулем 3	47	12	10	25	<b>35,5</b>	3	2,5	30
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>39</b>	<b>26</b>	<b>85</b>	<b>150</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>136</b>

### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар – розгорнута бесіда. "Місце та роль ресторанного господарства на споживчому ринку".	3



2	Семінар запитань і відповідей. "Продукція як результат діяльності виробничої системи".	3
3	Практичне заняття. "Основні фонди ресторанного господарства"	2
4	Практичне заняття. "Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників ресторанного господарства"	2
5	Практичне заняття. "Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства".	2
6	Практичне заняття. "Витрати підприємств ресторанного господарства"	2
7	Практичне заняття. "Формування фінансових результатів"	2
8	Практичне заняття. "Методи аналізу та оптимізації бізнес-процесів".	3
9	Практичне заняття. "Ранжування бізнес-процесів і розробка стратегії процесного вдосконалення"	3
10	Практичне заняття. "Оцінка вартості бізнес-процесу його оптимізація".	2

## 5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей, статей за обраною темою.
3. Добір статистичної інформації, підготовка аналітичних довідок.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостій- ної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
1	2	3	4
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи організації функціонування підприємств ресторанного господарства</b>			
Семінар-дискусія. Місце та роль ресторанного та готельного господарства на споживчому ринку	10	1.Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті 2.Самотестування. 3.Підготовка есе для презентації наукових здобутків в даній предметній галузі.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування,
Семінар запитань і відповідей. Продукція як результат діяльності виробничої системи	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. 2. Самотестування. 3. Розв'язання запропонованих керівником курсу ситуаційних завдань та задач.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання ситуаційних завдань

<b>Змістовий модуль 2: Ресурси підприємств ресторанного господарства</b>			
Семінар – дискусія. Основні фонди ресторанного господарства.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. 2. Самотестування. 3. Розв'язання запропонованих керівником курсу задач. .	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, , розв'язання задач
. Семінар – дискусія. Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників ресторанного господарства.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семі- нарському занятті. 2. Самотестування 3. Розв'язання запропонованих керівником курсу задач.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання задач.
Семінар запитань і відповідей / Практичне заняття. Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства.	10	1. Підготовка до виконання індивідуаль-ного завдання №1. 2. Підготовка до захисту індивідуального завдання №1	Захист результатів індивідуального завдання №1
Семінар запитань і відповідей. Витрати підприємств ресторанного та готельного господарства.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. 2. Самотестування 3. Розв'язання запропонованих керівником курсу задач.	Фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання задач.
Семінар запитань і відповідей Формування фінансових результатів.	5	1.Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. 2.Розв'язання запропонованих керівником курсу задач. .	Фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання задач.
<b>Змістовий модуль3. Практичні аспекти реінжинірингу бізнес-процесів</b>			
Семінар запитань і відповідей. Методи аналізу та оптимізації бізнес-процесів.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. 2.Самотестування. 3..Розв'язаннязапропонованих керівником курсу задач.	Фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання Задач.
Семінар запитань і відповідей / Практичне заняття. Ранжування бізнес-процесів і розробка стратегії	10	1. Підготовка до виконання індивідуаль-ного завдання №2. Підготовка до захисту індивідуального завдання №2	Захист результатів індивідуального завдання № 2

процесного вдосконалення.			
Семінар запитань і відповідей / Практичне заняття. Оцінка вартості бізнес-процесу його оптимізація.	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. 2. Підготовка до презентації доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді.

### 7. Результати навчання

1	Знання предмету, методів і завдань курсу.
2	Розуміння методологічних та методичних засад планування діяльності підприємства.
3	Знання теоретичних засад формування та використання трудових ресурсів підприємства та системи їх матеріального стимулювання; методичних підходів до їх аналізу.
4	Знання теоретичних засад формування та використання майнових ресурсів (активів) підприємства, методичних підходів до їх аналізу.
5	Вміння визначати фінансові ресурси (капіталу) підприємства.
6	Розуміння механізму розвитку підприємства, запобігання кризових явищ та банкрутства; забезпечення економічної безпеки підприємства.
7	Знання основних підходів до проведення процедур моделювання бізнес-процесів керівниками компанії.
8	Розуміння принципів й методів вимірювання та безперервного покращення бізнес-процесів організації.
9	Знання основних положень розробки і впровадження на підприємстві системи управління бізнес-процесами.

### 7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності*											
	Загальні						Предметно-спеціальні					
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
1.Розуміння теоретико-методичних аспектів економічної оцінки підприємств ресторанного господарства.							+					
2.Розуміння системи аналізу та планування обсягів, результатів діяльності та ресурсів підприємств ресторанного господарства.									+		+	
3.Розуміння основ економічного управління підприємством.							+					
4.Вивчення основ прогнозування та планування діяльності підприємств ресторанного господарства.								+				
5.Володіння основами								+	+			

стратегічного, тактичного та оперативного планування; планування обсягів діяльності, необхідних ресурсів, зовнішніх і внутрішніх обмежень та ризиків, напрямів розвитку та реструктуризації підприємств ресторанного господарства.											+		
6. Володіння методами та інструментарієм аналізу та планування ресурсів, які необхідні підприємству, розробки політики формування та використання трудових, майнових і фінансових ресурсів.	+											+	
7. Вміння приймати управлінські рішення щодо підвищення ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства.		+											+

## 8. Форми навчання

Лекції, семінарські і практичні заняття, виконання індивідуальних завдань студента, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

## 9. Методи оцінювання

Тестування, опитування, виконання практичних робіт, виконання індивідуальних завдань. Екзамен.

## 10. Розподіл балів, які отримують студенти

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

### Оцінювання протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Задачі, завдання, кейси тощо	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів

<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1	3		2			5
Тема 2	2	4	4			10
<i>Разом змістовий модуль 1</i>	5	4	6			15
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 3	1		1			2
Тема 4	1	1				2
Тема 5	1			1		2
Тема 6	1	1	1			3
Тема 7	2	3	2			7
<i>Разом змістовий модуль 2</i>	4	5	4	1		15
<b>Змістовий модуль 3</b>						
Тема 8	3	2	2			7
Тема 9	2	3	2			7
Тема 10	1	1		3	3	6
<i>Разом змістовий модуль 3</i>	6	6	4	3	3	20
<i>Всього</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>14</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>50</i>

### **Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «TestXPro»**

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:  
0-40 балів - теоретична частина (тестування);  
0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

**Теоретична частина екзамену** включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання тестових завдань (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

### **Шкала оцінювання практичної частини**

<b>Сума балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам.
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані.
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні.
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70 %, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

### **Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни**

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

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

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
30-59	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

### **11. Методичне забезпечення**

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни.
3. Комплекти індивідуальних завдань.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

### **12. Рекомендована література**

## **Базова**

1. Полонский О.М. Організація виробництва. Навч. посібник. – Д., 2006 – 181с.
2. Полонский А.Н. Организация производства. Сборник тестов и задач. – Донецк, 2004. – 143с.
3. Полонський О.М., Смирнов Є.М.. Організація виробництва: навч.посібник. Донецьк. ДонНУЕТ, 2010 – 102 с.
4. Гріньова В.М., Салун М.М. Організація виробництва: Нав. посібник: Підручник - К.: Знання, 2009р.
5. Пасічник В.Г. Організація виробництва. – К.: Центр навчальної літератури, 2005р. – 248с.
6. Круша В.П., Подвігіна В.І., Гулевич В.О. Організація виробництва. Підручник. – К.: Каравела, 2010. -536с.
7. Петрович Й.М. Організація виробництва (практикум): Навч. посібник. – Львів: Новий світ. – 2008 р.
8. Петрович Й.М. Організація виробництва: Підручник – Львів: Магнолія, 2009р.
9. Мороз В.С. Організація виробництва: Навч. Посібник – Львів: Новий світ, 2007р. – 252с.
- 10.Тян Р.Б. Організація виробництва: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Центр навчальної літератури, 2005р. – 248с.
- 11.Цигилик І.І. Економіка й організація виробництва: навч. посіб. у схемах, формулах і табл. – К.: Центр навчальної літератури, 2006р. – 176с
12. Єрмак С.О. Конспект лекцій з дисципліни «Економіка і фінанси підприємства», 2016.
- 13.Фролова Л.В., Бакунов А.А., Шаруга Л.В. Экономика предприятия в структурно-логических схемах. Учебное пособие. – Издание 3-е дополн. – Донецк: ДонГУЭТ, 2005. - с.173
- 14.Фролова Л.В., Шаруга Л.В., Баранцева С.М., Никитенко Е.А. Формализация планово-экономических расчетов к бизнес-плану предприятия. Учебное пособие. – Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 197 с.
- 15.Берідзе Т.М. Засади моніторингу в реінжинірингу. Монографія / Т.М. Берідзе, В. В. Кононенко, Н.В. Пасічник - Кременчук. Видавництво ПП Щербатих О.В. – 2016. – 144 с.
- 16.Берідзе ТМ. Функціональне моделювання економічного стану підприємств. Навчальний посібник / Т. М. Берідзе, В. В. Кононенко, Сінчук І.О. – Кременчук. Видавець ПП Щербатих О.В. – 2013. – 108 с.

## **Додаткова**

- 17.Азарян О.М. Створення ефективної торгової марки. – Донецьк, 2004р. – 27с.
- 18.Азарян Е.М. Маркетинговая деятельность фармацевтического предприятия: монография. – Донецк, 2006г. – 136с.

19. Антонова В.А. Організація виробництва і маркетинг в громадському харчуванні. – Донецьк, 2005р.
20. Афанасьєв М.В. Економіка підприємства. – Х.: ВД «ИНЖЕК», 2003р. – 410с.
21. Волков О.И. Экономика предприятия: курс лекций /О.И. Волков, В.К. Складенко. – М.: ИНФРА-М, 2002г. – 280с.
22. Гетьман О.О. Економіка підприємства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Центр навчальної літератури, 2006р. – 488с.
23. Гохберг Ю.А. Организация производства. – Донецк, 2005г.
24. Дитхелм Г. Управление проектами. В 2-х томах, т.1. Основы. – СПб.: Изд. дом «Бизнес-пресса», 2003г. – 400с.
25. Економічний аналіз і діагностика стану сучасного підприємства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Центр навчальної літератури, 2005р. – 400с.
26. Загорна Т.О. Управління конкурентним потенціалом торговельної марки. – Донецьк, 2005р. – 216с.
27. Фатхутдинов Раис Ахметович Производственный менеджмент: учеб. для вузов/Р.А. Фатхутдинов. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд.-торг. корпорация «Дашков и К», 2002г. – 472с.
28. Економіка отрасли. – Ростов-на-Дону: Феликс, 2003г. – 448с.
29. Економіка підприємства. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2004г. – 670с.

### **Інформаційні ресурси**

30. [www.donnuet.edu.ua](http://www.donnuet.edu.ua) – Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;
31. [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua) – Кабінет міністрів України;
32. [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua) – Верховна Рада України;
33. [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua) – Державний комітет України зі статистики.



**ЧАСТИНА 2.**  
**ЗМІСТ СЕМІНАРСЬКИХ / ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.**  
**ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ**  
**ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Тема 1. Місце та роль ресторанного господарства на споживчому ринку**

**Семінар-дискусія 1.1. Головне призначення ресторанного господарства**

**План заняття:**

*1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:*

1. Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності.
2. Вимоги до закладів ресторанного господарства.

*2. Виконання теоретичних завдань:*

1. Скласти схему, що характеризує місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

*3. Індивідуальне тестування.*

*4. Заслуховування доповідей щодо вимог до закладів ресторанного господарства, підготовлених з використанням мультимедійного візуального супроводження, та їх обговорення.*

**Тема 2. Продукція як результат діяльності виробничої системи**

**Семінар запитань і відповідей 2.1. Принципи проектування та організації технологічних процесів**

**План заняття:**

*1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:*

1. Поняття технології та технологічних процесів в ресторанному господарстві.
2. Поняття продукції і товарообороту.
3. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

*2. Виконання теоретичних завдань:*

1. Скласти схему технологічного процесу в ресторанному господарстві.

2. Скласти рейтингову оцінку складових товарообороту підприємств ресторанного господарства.
3. *Індивідуальне тестування.*

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2**

### **РЕСУРСИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

#### **Тема 3. Основні фонди ресторанного господарства.**

##### **Практичне заняття 3.1. Показники рівня ефективності використання основних фондів.**

###### **План заняття:**

*1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:*

1. Вартісна оцінка основних фондів ресторанного господарства.
  2. Показники стану та ефективності використання основних фондів.

*2. Виконання практичних завдань:*

**Задача 1.** Вартість основних фондів на початок планового року складає 5 700тис.грн. В березні планується введення в експлуатацію основних фондів на суму 150тис.грн. 1 жовтня планується вилучення основних фондів на суму 170тис.грн.

Визначити середньорічну вартість основних фондів і вартість основних фондів на кінець року

**Задача 2.** Вартість основних фондів на початок планового року складає 10 000тис.грн. В травні планується введення в експлуатацію ОФ на суму 50тис.грн. 31 червня планується вилучення основних фондів на суму 10тис.грн. Товарна продукція – 1 520тис.грн. Середньоспискова чисельність працівників – 200чол.

Визначити:

Середньорічну вартість основних фондів.

Вартість основних фондів на кінець планового року.

Фондовіддачу, фондомісткість, фондоозброєність.

**Задача №3.** Визначити норму амортизації методом прямолінійного і фондів за такими даними: ціна одиниці обладнання Цоб = 10тис.грн., строк служби обладнання T = 4 роки, ліквідаційна вартість обладнання 1,5тис.грн.

Визначити показники використання основних фондів (фондовіддачу, фондомісткість, фондоозброєність), якщо відомо, що вартість основних фондів на початок року становить 800тис.грн. в лютому буде введено в дію основних фондів на 75тис.грн., а в липні – на 50тис.грн. Обсяг випуску продукції становить 12 000тис.грн. Чисельність промислово-виробничого персоналу – 724 чоловіка.

**Задача №4.** Визначити темпи росту фондів за такими даними:  
Вартість валової продукції – 10млн.грн.  
Вартість основних виробничих фондів на початок року – 8млн.грн.  
Доля активної частини основних виробничих фондів на початок року –  $L_{акт.п.}=0,7$ .  
Коефіцієнт загрузки – 0,8  
До кінця року доля активної частини зростає до  $L_{акт.к.}=0,75$ , а коефіцієнт загрузки – до 0,85.

### 3. Індивідуальне тестування.

## Тема 4. Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників ресторанного господарства

### Практичне заняття 4.1. Специфічні особливості характеру праці в ресторанному господарстві

#### План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:
  1. Характеристика показників праці.
  2. Продуктивність праці робітників ресторанного господарства.
2. Виконання теоретичних завдань:
  1. Скласти схему визначення стимулювання в механізмі регуляції трудової поведінки.
3. Виконання практичних завдань:

**Задача.1.** Визначити продуктивність праці і фонд оплати праці на підприємстві, а також середню оплату праці відрядників і почасових за минулий і звітний періоди, за таких умов:

  - 1) У минулому періоді обсяг виробництва продукції по підприємству склав 18,5 млн.грн.
  - 2) У звітному періоді обсяг виробництва продукції збільшився на 16%.
  - 3) У минулому періоді чисельність відрядників становила 320 чоловік, а почасових 148 осіб.

- 4) У звітному періоді чисельність відрядників збільшилася на 8%, а почасових залишилася на тому ж рівні.
- 5) Оплата праці відрядників і почасових у звітному періоді збільшилася на 80% від величини продуктивності праці.
- 6) У минулому періоді оплата праці відрядників склала 1,9 млн.грн., а почасових - 1,1 млн.грн.

**Задача 2.** Визначте вироблення продукції на одного робітника у натуральному і грошовому варіантах на основі наступних даних:

- річний обсяг випуску продукції підприємства - 200 тис. шт.;
- річний обсяг валової продукції - 2 млн. крб.;
- середньооблікова кількість працюючих на підприємстві - 500 осіб.

*4. Індивідуальне тестування.*

## **Тема 5. Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства**

### **Практичне заняття 5.1. Оптимальна потреба підприємства в основних і оборотних коштах.**

#### **План заняття:**

*1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:*

1. Фінансові ресурси у формуванні основних виробничих фондів.
2. Фінансові ресурси у формуванні оборотних виробничих фондів

*2. Виконання практичних завдань:*

**Задача 1.** Визначте ціну позикового капіталу, якщо підприємство взяло короткостроковий кредит на суму 150,0 млн. грн. 20% річних терміном на 3 місяці.

**Задача 2.** Розрахуйте норматив власних оборотних коштів за статтями «Основні матеріали», «Паливо» ресторану «Долина» на плановий рік. Вихідні дані: витрати матеріалів на плановий рік складають 760,0 тис. грн.; витрати палива – 140,0 тис. грн., у тому числі природного газу – 30,0 тис. грн.; норма запасу оборотних засобів (у днях): основних матеріалів – 30, палива – 70.

**Задача 3.** Визначте необхідну суму кредиту ресторану «Долина» на III квартал, тис. грн. Вихідні дані: фактичні витрати на початок III кварталу – 560,0; фактичні доходи на початок III кварталу – 430,0; сума дотації на I півріччя – 50,0; план витрат на II квартал – 40,0; план доходів на III квартал – 37,0; кредиторська заборгованість у III кварталі збільшиться на – 13,0.

**Задача 4** Вартість основних засобів ресторану «Долина» на початок року становила 1376,0 тис. грн., чисельність працівників - 176 осіб, на кінець року –

відповідно 1420,0 тис. грн. і 160 осіб. Визначити фондоозброєність на початок і кінець року, прокоментувати її зміни.

3. *Індивідуальне тестування.*

## **Тема 6. Витрати підприємств ресторанного господарства.**

### **Практичне заняття 6.1. Практика розрахунку витрат ресторанного господарства**

#### **План заняття:**

**1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:**

1. Економічна природа витрат.
2. Методика розрахунку витрат ресторанного господарства.

**2. Виконання практичних завдань:**

**Задача 1.** 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 1000 грн на тиждень. Визначити собівартість однієї порції, якщо за тиждень буде обслуговано 1, 50, 100, 200 відвідувачів. Відповідь дати у вигляді табл. 1.

Таблиця 1

#### **Розрахунок собівартості порції продукції, грн**

Кількість відвідувачів	Змінні витрати	Постійні витрати	Собівартість порції
<b>10</b>			
<b>50</b>			
<b>100</b>			
<b>200</b>			

**Задача 2.** Ресторан має такі показники діяльності:

- 1) виручка від реалізації, тис. грн - 1000,0; 2) обсяг реалізації, шт.- 1000,0;
- 3) ціна за одиницю, тис. грн - 1,0;
- 4) комерційні витрати, тис. грн: витрати на рекламу, тис. грн - 120,0; утримання персоналу, тис. грн - 80,0; витрати на відрядження, тис. грн - 60,0; орендна плата за приміщення, тис. грн -150,0

Визначити прирістні та граничні (маржинальні) витрати та доходи, якщо передбачається збільшити на 20 % обсяг реалізації у зв'язку з освоєнням нових ринків збуту. При цьому ціна реалізації буде незмінною, прямі витрати становитимуть 80 грн на одиницю товару, а також передбачено збільшити: витрати на рекламу на 30 %; орендну плату за нове приміщення під ресторан на 20 %; витрати на відрядження на 10 %.

Розрахунок прирістних витрат і доходів здійснити у табл. 2.

Таблиця 2.

**Розрахунок прирістних витрат і доходів, тис. грн**

Статті витрат (доходів)	Поточні витрати (доходи)	Прогнозовані витрати (доходи)	Прирістні витрати (доходи)
Виручка від реалізації	1000,0		
Витрати, всього, у т. ч.:	1077,0		
на рекламу	120,0		
на утримання персоналу	80,0		
на відрядження	60,0		
орендна плата	150,0		
сукупні прямі (змінні) витрати	667,0		

*Пояснення.* Розв'язуючи задачу слід взяти до уваги, що прирістні витрати і доходи з'являються при виготовленні чи реалізації додаткової партії продукції, а граничні (маржинальні) витрати та доходи передбачають розрахунок прирістних витрат та доходів на одиницю продукції.

**3. Індивідуальне тестування.**

**Тема 7. Формування фінансових результатів**

**Практичне заняття 7.1 Підприємницький прибуток. Категорії рентабельності.**

**План заняття:**

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1. Доходи підприємств ресторанного господарства.
2. Прибуток, його значення для підприємства.

## 2. Виконання практичних завдань:

**Задача1.** Визначити, як зміниться рівень рентабельності підприємства в очікуваному періоді, якщо базовий рівень рентабельності виробництва - 30%. У наступному періоді передбачається зростання цін підприємства на 10%, цін на матеріальні ресурси - на 30% , витрати на оплату праці - на 13%.

**Задача2.** У звітному періоді обсяг реалізації продукції в оптових цінах - 150 тис.ум.гр.од., за собівартістю - 120 тис. ум.гр.од. В очікуваному періоді передбачається зростання обсягів реалізації продукції на 25%, зниження собівартості на 7%; зниження ціни реалізації - на 5%. Визначити очікуваний обсяг прибутку.

**Задача 3.**У процесі виробництва товару А підприємство має такі витрати: 110 ум.гр.од. - на сировину, 70 ум.гр.од. - покупні напівфабрикати ; 2 ум.гр.од. - на паливо, електроенергію; 97 ум.гр.од. - на заробітну платню (з відрахуваннями). Ціна одного виробу - 250 ум.гр.од. Скільки треба реалізувати виробів, щоб отримати прибуток 50 тис.ум.гр.од.?

**Задача 4.** Визначити, якою мусить бути рентабельність витрат на виробництво продукції, якщо рентабельність основних фондів - 20 тис.гр.од., річні витрати підприємства - 10 тис.ум.гр.од.

**Задача 5.** Ресторан розширив обсяг випуску продукції та її якість. Визначити загальний приріст прибутку (якщо витрати рестрана змінюються), у тому числі за рахунок якості (ціни) та збільшення обсягів виробництва. Ресторан реалізував у базисному періоді 10 тис.од. продукції за ціною 20 ум.гр.од., у звітному - на 15% більше за ціною 30 ум.гр.од. за одиницю.

## 3. Індивідуальне тестування.

### ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3 ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ РЕІНЖІНІРИНГУ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ

#### Тема 8. Методи аналізу та оптимізації бізнес-процесів.

##### Практичне заняття 8.1. Методи оптимізації бізнес-процесів. Переваги оптимізації бізнес-процесів.

###### План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1. Базові показники, цілі і критерії оптимізації бізнес – процесів.
2. Можливості оптимізації бізнес-процесів підприємства.

###### 2. Виконання теоретичних завдань:

1. Скласти схему руху економічної інформації на ресторанному підприємстві.



2. Скласти схему методів оптимізації бізнес - процесів на підприємствах.
3. *Індивідуальне тестування.*
4. *Заслуховування доповідей щодо складових реінженірингу, підготовлених з використанням мультимедійного візуального супроводження, та їх обговорення.*

## **Тема 9. Ранжування бізнес-процесів і розробка стратегії процесного вдосконалення.**

### **Практичне заняття 9.1. Принципи розробки стратегії. Етапи розробки стратегії.**

#### **План заняття:**

1. *Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:*

1. Вдосконалення стратегії підприємства.
2. Документування та моделювання бізнес-процесів.

#### *2. Виконання теоретичних завдань:*

1. Визначити принципи і функції методології опису процесів IDEF.
2. Використовуючи методику SADT побудувати функціональну модель віртуального ресторанного закладу.

#### *3. Виконання практичних завдань:*

**Задача 1.** Систематизувати наведені характеристики ресторану та виділити їх в групи сильних сторін підприємства, його слабких сторін, можливостей та загроз. Розташувати їх в матриці SWOT та зробити SWOT-аналіз. Запропонувати стратегічні напрямки розвитку ресторану.

Характеристики ресторану:

1. Збільшення напрямку діяльності підприємства.
2. Вихід на нові ринки.
3. Відсутність маркетингового відділу, а рівень збуту нижче середнього.
4. Недостатньо кваліфіковані топ-менеджери.
5. Вразливість до конкурентного тиску.
6. Збитковість виробництва: ціни реалізації нижче собівартості продукції.
7. Застаріле обладнання.
8. Нестійка конкурентна позиція.
9. Немає чітких стратегічних напрямів.
10. Залучення кваліфікованих фахівців.
11. Прискорення росту ринку.
12. Існує потенціал для розвитку галузі.

13. Зростання рівня безробіття населення області.
14. Передумови до спорідненої диверсифікації або інтеграції.
15. Кваліфікація персоналу на достатньому рівні.
16. Зміна потреб і смаку покупців.
17. Збільшення розмаїтості у взаємозалежних продуктах.
18. Низька купівельна спроможність населення.
19. Розширення напрямків діяльності
20. Достатність фінансових ресурсів
21. Створення конкурентами стратегічних несподіванок та ризиків
22. Видатна компетентність

**Задача2** .Розробити організаційну структуру служби маркетингу на будь-якому підприємстві зорієнтовану на споживачів. При розробці структури служби маркетингу на підприємстві потрібно визначитись з напрямками орієнтації підприємств, виходячи із загальних цілей та завдань діяльності обраного вами підприємства. Також потрібно звернути увагу на функціональні обов'язки кожного відділу та групи служби маркетингу, встановити взаємозв'язок між відділами та групами служб маркетингу.

## **Тема 10. Оцінка вартості бізнес процесу, його оптимізація**

### **Практичне заняття 10.1. Управління вартістю бізнесу. Нові ідеї в оцінці бізнесу.**

#### **План заняття:**

1. *Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:*

1. Методи і принципи оцінки вартості бізнесу.
2. Важливість оціночних заходів.

2. *Ситуаційні завдання:*

1. Який зміст вкладається у поняття «оціночні заходи»?
2. Наведіть схему ресторанного закладу, назвіть основні його ресурси та фактори його розвитку. Чи є в Україні потреба у розвитку ресторанного підприємництва і чому?
3. Охарактеризуйте ресурси та фактори здійснення діяльності комерційного підприємництва. Поясніть, яким чином утворюється прибуток від комерційної діяльності.
4. Яку роль відіграють посередники в бізнесі? Чи вважаєте Ви правомірним відносити посередництво до підприємництва послуг і чому?
5. Наведіть схему фінансово-кредитного підприємництва. Яким чином фінансовий підприємець отримує прибуток?

### 3. Виконання практичних завдань:

**Задача 1.** Власник планує продавати свій бізнес через 1 рік за попередньою оцінною вартістю в 100 тис. грн. Чи достатнім для придбання бізнесу через 1 рік буде внесок у розмірі 80 тис. грн., якщо річна банківська процента ставка становить 20 %, а нарахування процентів відбувається щоквартально?

**Задача 2.** Розрахувати базовий рівень ціни, застосувавши метод оптимізації. Варіанти завдань наведено в табл.1. Визначити і обґрунтувати можливі варіанти знижок-надбавок. Для цього слід конкретизувати товар, ринки і споживачів. Вибір погодити з викладачем.

Таблиця 1.

#### Варіант завдань для розрахунку

Функція попиту	Фіксовані витрати (ФВ), грн.	Змінні питомі витрати (ЗВ пит), грн.	Максимальна ціна (Ц <sub>мах</sub> ), грн.	Мета ціноутворення
$O=50000$ $1000 \cdot C$	40000	10	30	максимізація прибутку

**ЧАСТИНА 3.**  
**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ**  
**РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

# ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

## ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### Тема 1. Місце та роль ресторанного господарства на споживчому ринку

#### Семінар-дискусія. Місце та роль ресторанного та готельного господарства на споживчому ринку

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація доповіді

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Розв'яжіть тестові завдання.

#### *1. Якими основними ознаками характеризується ресторан вищої категорії:*

- А) асортимент страв є достатньо широким, в меню включені основні та фірмові страви (не менше 30 %), напої та кондитерські вироби;
- Б) вечірній ресторан, що працює на базі закладу харчування першої категорії, в меню включені основні страви, обслуговування здійснюють офіціанти;
- В) розміщується в громадських, адміністративних та розважальних комплексах, на курортах, у готелях вищої категорії, на великих аеровокзалах, не менше половини асортименту складають замовлені та фірмові страви;
- Г) надає широкий асортимент страв складного приготування, включаючи замовлені та фірмові, горілчані та кондитерських виробів, закуплених товарів, з підвищеним рівнем обслуговування включно з організацією дозвілля.

#### *2. Сукупність яких функцій властива для галузі ресторанного бізнесу:*

- А) виробництво готової їжі, її реалізація та організація споживання;
- Б) виробництво готової продукції та реалізація придбаних товарів;
- В) реалізація як виготовленої, так і придбаної продукції;
- Г) організація споживання їжі у закладах харчування; реалізація напівфабрикатів, кулінарних та кондитерських виробів для споживання населенням у домашніх умовах.

#### *3. До якого з перерахованих нижче типів можна віднести об'єкт із широким асортиментом гарячих та холодних напоїв, хлібобулочних та мучних кондитерських виробів, страв і кулінарних виробів нескладного приготування, кисломолочних продуктів:*

- А) ресторан другої категорії;
- Б) їдальня другої категорії;
- В) кафе-морозиво;
- Г) кафе загального типу.

**4. Які об'єкти ресторанного господарства призначені для швидкого обслуговування споживачів:**

- А) бари, буфети, кулінарні комбінати;
- Б) закусочні, буфети, бари;
- В) їдальні, закусочні, буфети;
- Г) закусочні, буфети і кафе.

**5. Який із методів обслуговування споживачів на об'єктах ресторанного господарства другої націночної категорії є найбільш поширеними:**

- А) самообслуговування з оплатою після прийому їжі;
- Б) самообслуговування з попередньою оплатою та вільним вибором страв;
- В) самообслуговування с наступною оплатою;
- Г) комплексні обіли та обслуговування офіціантами.

**6. Для яких цілей призначені кафе:**

- А) швидкого обслуговування споживачів обмеженим асортиментом гарячих та прохолодних напоїв, холодних страв і закусок;
- Б) реалізації алкогольних і безалкогольних напоїв, обмеженого асортименту гарячих страв і бутербродів, організації дозвілля споживачів;
- В) реалізації широкого асортименту гарячих і холодних напоїв, кулінарних виробів нескладного приготування, а також хлібобулочних, мучних і кондитерських виробів;
- Г) реалізації населенню різноманітних кулінарних і кондитерських виробів, напівфабрикатів та деяких супутніх товарів.

3. Підготуйтеся до презентації доповідей, використовуючи мультимедійне візуальне супроводження, за темами:

1. «Типи підприємств харчування та їх характеристика».
2. «Місце та роль ресторанного господарства на споживчому ринку»
3. «Напрями діяльності ресторанного господарства»
4. «Вимоги до закладів ресторанного господарства»

**Література:**

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 360

2. Кравченко А. И. Экономический анализ деятельности предприятия торговли и общественного питания. - Минск.: Вышэйшая школа. 1977. - 400 с.
3. Апонін В.В., Олексин І.І., Шутовська Н.О., Футало Т.В. Організація і технологія надання послуг. Навч. посібник за редакцією професора В.В. Апоніна. - К.: Видавничий центр "Академія", 2006. -311 с.
4. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничний бізнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент. - М: Книжный мир, 2001. - 165 с.
5. Ефимова О.П., Ефимова Н.А. Экономика гостиниц и ресторанов. - М.: Новое знание, 2006. - 392 с.
6. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. - Минск: Новое знание, 2003. - 215 с.

## **Тема 2. Продукція як результат діяльності виробничої системи**

### **Семінар запитань і відповідей.**

#### **Продукція як результат діяльності виробничої системи**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, рішення задач.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### ***1. Технічний розвиток підприємства – це:***

- А) процес створення нових і вдосконалення використання технологій, засобів виробництва і кінцевої продукції з використанням досягнень науки;
- Б) процес вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства, орієнтований на кінцеві результати його господарської діяльності;
- В) процес формування і вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства, зорієнтований на досягненні науки і техніки;
- Г) процес формування і вдосконалення техніко-технологічної базб підприємства, зорієнтований на кінцеві результати його господарської діяльності.

#### ***2. Розвиток техніко-технологічної бази підприємства здійснюється шляхом:***

- А) капітального ремонту устаткування;
- Б) технічного переозброєння підприємства;
- В) модернізації;
- Г) заміни відпрацьованого устаткування новим устаткуванням такого ж технічного рівня.

**3. Підтримка техніко-технологічної бази підприємства здійснюється за рахунок проведення:**

- А) капітального ремонту устаткування;
- Б) технічного переозброєння діючого підприємства;
- В) реконструкції діючого підприємства;
- Г) розширення діючого підприємства.

**4. Цілі і пріоритети технічного розвитку підприємства визначаються відповідно з:**

- А) розвитком науки і техніки;
- Б) загальної стратегії підприємства;
- В) розвитком суспільства;
- Г) ринковою ситуацією.

**5. Зміст програми технічного розвитку підприємства визначається:**

- А) загальною стратегією підприємства;
- Б) сукупністю конкретних заходів технічного розвитку;
- В) сучасними досягненнями науки і техніки;
- Г) забезпеченням його необхідними ресурса

**4. Розв'яжіть задачі.**

**Задача 1.** Виробнича програма підприємства наступна: готові вироби — 30 570 тис. грн.; роботи промислового характеру і послуги, виконані на сторону -295 тис. грн.; вартість ровару, відпущених на сторону, — 175 тис. грн. Незавершене виробництво на початок року становило 115 тис. грн.; на кінець року — 122 тис. грн. Залишки готової продукції на складах: на початок року — 85 тис. грн.; на кінець року 77 тис. грн. Обчислити обсяг товарної, реалізованої та валової продукції.

**Задача 2** Визначте очікуване виконання плану товарообігу, якщо за дев'ять місяців фактичний товарообіг склав 3248 тис. грн. План четвертого кварталу становить 25% від річного товарообігу. Запланований на рік товарообіг - 4590 тис. грн.

**Література:**

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 360
2. Кравченко А. И. Экономический анализ деятельности предприятия торговли и общественного питания. - Минск.: Вышэйшая школа. 1977. - 400 с.
3. Полонский О.М. Організація виробництва. Навч. посібник. – Д., 2006 – 181с.
4. Петрович Й.М. Організація виробництва (практикум): Навч. посібник. –



- Львів: Новий світ. – 2008 р. – 213с.
5. Цигилик І.І. Економіка й організація виробництва: навч. посіб. у схемах, - формулах і табл. К.: Центр навчальної літератури, 2006р. – 176с

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. РЕСУРСИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **Тема 3. Основні фонди ресторанного господарства.**

#### **Семинар –дискусія.**

#### **Основні фонди ресторанного господарства**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, результати розв'язання задач

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Розв'яжіть тестові завдання.

#### **1. Об'єкт основних засобів визначається активом:**

- А) якщо використовується більше року;
- Б) якщо використовується у виробничій сфері;
- В) якщо існує імовірність, що в майбутньому підприємство отримає економічну вигоду від його використання та його вартість може бути достовірно визначена;
- Г) за рішенням директора.

#### **2. Залишкова вартість основних фондів відображає:**

- А) вартість основних фондів, яка ще не перенесена на витрати виробництва;
- Б) їх ринкову вартість;
- В) можливу ціну їх продажу;
- Г) вартість основних фондів на момент їх ліквідації.

#### **3. Знецінення обладнання тієї ж конструкції, що випускалися і раніше, внаслідок здешевлення їх відтворення в сучасних умовах називається:**

- А) фізичним зносом;
- Б) моральним зносом;
- В) першою формою морального зносу;
- Г) другою формою морального зносу.

#### **4. Який з показників характеризує ефективність використання основних фондів?**

- А) фондоддача;
- Б) коефіцієнт зносу;
- В) коефіцієнт оновлення;
- Г) рентабельність активів.

**5. Вкажіть ознаку, яка лежить в основі поділу основних фондів на активну і пасивну частину:**

- А) цільове призначення;
- Б) рівень зношеності;
- В) міра зношеності;
- Г) характер участі у виробничих процесах.

**6. До активної частини основних фондів відносяться:**

- А) машини, устаткування, передавальні пристрої;
- Б) будівлі, споруди, інвентар;
- В) будівлі, споруди, незавершене виробництво, готова продукція;
- Г) машини, транспортні засоби.

**7. Відновна вартість основних фондів - це:**

- А) вартість основних фондів до моменту вступу їх в експлуатацію;
- Б) вартість основних фондів з урахуванням їх зносу;
- В) грошове вираження витрат на відтворення основних фондів в сучасних умовах;
- Г) вартість основних фондів на момент їх ліквідації.

**8. Амортизація основних фондів - це:**

- А) знос основних фондів;
- Б) процес перенесення вартості основних фондів на собівартість виготовленої продукції;
- В) відтворення основних фондів;
- Г) витрати за змістом основних фондів.

**9. Розширене відтворення основних фондів не здійснюється у формі:**

- А) заміни застарілих елементів основних фондів;
- Б) реконструкції підприємства;
- В) нового будівництва;
- Г) модернізації основних фондів.

**10. Збереження засобів праці в придатному для виробничого використання стані шляхом проведення регулярних ремонтно-профілактичних операцій з метою усунення дрібних несправностей і запобігання прогресуючому фізичному зносу - це:**

- А) поточний ремонт;
- Б) капітальний ремонт;
- В) модернізація;
- Г) реконструкція.

3. Розв'яжіть задачі.

**Задача 1.** Визначити середньорічну вартість основних фондів підприємства, коефіцієнти оновлення і вибуття основних фондів, якщо відомо, що початкова вартість основних фондів становила 35 тис. грн, у лютому було введено в експлуатацію основних фондів на 20 тис. грн, у червні виведено на 3 тис. грн, у третьому кварталі введено на 40 тис. грн, в листопаді виведено на 13 тис. грн, а з 1 грудня буде введено основних фондів на 15 тис. грн.

**Задача 2.** Розрахувати залишкову вартість обладнання, якщо відомо, що його початкова вартість 50 тис. грн, а відновна - 44 тис. грн. Норма амортизації — 18 %, термін експлуатації верстата — 4 роки.

**Задача 3.** Підприємство придбало основні засоби вартістю 36000 грн. з ПДВ. Оплачено: транспортній організації за доставку 720 грн. з ПДВ, спеціалізованій фірмі за установку і монтаж – 360 грн. з ПДВ. Визначити перевірку вартість придбаних основних засобів.

**Задача 4.** Підприємство отримало від засновника його внесок до статутного капіталу виробничим обладнанням вартістю 12000 грн. без ПДВ. Його ліквідаційна вартість рівна 0. Строк корисного використання – 5 років. Чому дорівнює вартість, яка амортизується.

### **Література:**

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 360
2. Кравченко А. И. Экономический анализ деятельности предприятия торговли и общественного питания. - Минск.: Вышэйшая школа. 1977. - 400 с.
3. Полонский О.М. Організація виробництва. Навч. посібник. – Д., 2006 – 181с.
4. Петрович Й.М. Організація виробництва (практикум): Навч. посібник. – Львів: Новий світ. – 2008 р. – 213с.
5. Цигилик І.І. Економіка й організація виробництва: навч. посіб. у схемах, - формулах і табл. К.: Центр навчальної літератури, 2006р. – 176с

### **Тема 4. Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників ресторанного господарства**

**Семінар –дискусія.**  
**Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників**  
**ресторанного господарства**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, результати розв'язання задач

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Що є показником продуктивності праці?**

- А) розмір основних фондів у розрахунку на одиницю витрат праці;
- Б) кількість продукції у розрахунку на одиницю матеріальних витрат;
- В) кількість продукції у розрахунку на одиницю витрат праці;
- Г) відношення валового прибутку до собівартості готової продукції.

**2. Якщо випуск продукції збільшується, а кількість працівників підприємства залишається незмінною, то продуктивність праці:**

- А) зростає;
- Б) знижується;
- В) залишається незмінною;
- Г) між приведеними показниками немає прямого зв'язку.

**3. Кількість продукції, яку повинен виробити працівник за одиницю часу - це:**

- А) норма часу;
- Б) норма виробітку;
- В) норма обслуговування;
- Г) норма чисельності.

**4. Оптимальна кількість устаткування, закріплена за працівником, характеризує норма:**

- А) часу;
- Б) видобутку;
- В) обслуговування;
- Г) чисельності.

**5. Який з показників є вартісним показником продуктивності праці:**

- А) кількість виробленої продукції, яка доводиться на одного допоміжного працівника;
- Б) витрати часу на виробництво одиниці продукції;
- В) вартість виробленої продукції, яка припадає на одного середньооблікового працівника;
- Г) вартість матеріалів, яка припадає на одного працівника.

**6. Який з показників є трудовим показником продуктивності праці:**

- А) верстатозмінність;
- Б) трудомісткість;
- В) матеріаломісткість;
- Г) фондомісткість.

**7. Якщо вироблення на одного працівника продукції підприємства підвищується, то трудомісткість:**

- А) підвищується;
- Б) знижується;
- В) залишається незмінною;
- Г) усе залежить від особливості конкретного підприємства.

**8. Якщо випуск продукції збільшується, а кількість працівників підприємства залишається незмінною, то продуктивність праці:**

- А) зростає;
- Б) знижується;
- В) залишається незмінною;
- Г) між приведеними показниками немає прямого зв'язку.

**9. Основою для розрахунку необхідної чисельності персоналу для підприємства є:**

- А) плановий обсяг випуску продукції;
- Б) рівень продуктивності праці та його зростання;
- В) норма часу, видобутку, обслуговування;
- Г) рівень виконання норм видобутку.

**10. На що впливає кількість працівників і якісний склад персоналу?**

- А) ціну продукції;
- Б) ефективність використання землі;
- В) розмір амортизації;
- Г) продуктивність праці.

**11. Що називається ціною праці?**

- А) продуктивність праці;
- Б) тарифна ставка;
- В) заробітна плата;
- Г) фонд робочого часу одного робітника.

**12. Трудовий потенціал аграрного підприємства характеризується абсолютним показником:**

- А) сукупність працівників, які мають необхідний фізичний розвиток та знання;
- Б) професійний і кваліфікаційний склад працівників, доцільна кадрова структура;
- В) працезабезпеченість виробництва, що визначається як частка від ділення середньооблікової кількості працівників на площу сільсько-господарських угідь;
- Г) середньооблікова кількість працівників.

**13. Найважливіша властивість праці – це:**

- А) продуктивність;
- Б) сезонність;
- В) праця за фахом;
- Г) кваліфікація персоналу.

**14. Ступінь використання трудових ресурсів характеризується:**

- А) за допомогою натуральних та вартісних показників продуктивності праці;
- Б) співвідношенням між фактично відпрацьованим часом в розрахунку на одного робітника та нормативом, прийнятим для даної зони;
- В) ступенем виконання норм виробітку на механізованих та кінноручних роботах;
- Г) нормативами закріплення землі та тварин за одним працююч

3.Розв'яжіть задачі.

**Задача 1.** Планова трудомісткість одного виробу складає 0,8 нормо /годин, річний обсяг виробництва — 1 тис. шт. Підприємство працює в дві зміни, тривалість зміни 8 годин. Витрати на регламентовані простой - 5 %. Середній процент виконання норми виробітку - 114%. Визначити планову чисельність робітників — відрядників.

**Задача 1.** Чисельність виробничого персоналу в ресторанному закладі в базовому періоді становила 45 чоловік. У звітному році обсяг виробництва зріс на 5,2 %, а відносна економія працюючих склала 4 чоловіка. Обчисліть приріст продуктивності праці у звітному році

**Література:**

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 360
2. Кравченко А. И. Экономический анализ деятельности предприятия торговли и общественного питания. - Минск.: Вышэйшая школа. 1977. - 400 с.
3. Полонский О.М. Організація виробництва. Навч. посібник. – Д., 2006 – 181с.
4. Петрович Й.М. Організація виробництва (практикум): Навч. посібник. – Львів: Новий світ. – 2008 р. – 213с.
5. Цигилик І.І. Економіка й організація виробництва: навч. посіб. у схемах, - формулах і табл. К.: Центр навчальної літератури, 2006р. -176с

## **Тема 5. Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства**

### **Семінар запитань і відповідей. Витрати підприємств ресторанного господарства**

- Підготовка до виконання індивідуального завдання №1.  
Підготовка до захисту індивідуального завдання №1.  
Презентація індивідуального завдання № 1.

## **Тема 6. Витрати підприємств ресторанного господарства**

### **Семінар запитань і відповідей 6.1. Витрати за функціональним призначенням та за елементами витрат.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, результати розв'язання задач

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Розв'яжіть тестові завдання.

#### **1. До прямих належать витрати, які:**

- А) здійснюються регулярно;
- Б) обчислюються за встановленими нормами;
- В) безпосередньо відносяться на окремі види продукції;
- Г) покладені в основу технології виготовлення продукції.

#### **2. До непрямих належать витрати, які:**

- А) здійснюються періодично;
- Б) змінюються в часі;
- В) не відносяться безпосередньо на окремі види продукції у багатопродуктовому виробництві;
- Г) розраховуються на основі їх динаміки за минулі періоди.

**3. До загальновиробничих витрат не відносять витрати на:**

- А) охорону праці;
- Б) відрядження директора підприємства;
- В) амортизаційні витрати на відновлення машин і устаткування;
- Г) управління, виробниче і господарське обслуговування у межах виробництва.

**4. До постійних належать витрати, величина яких:**

- А) однакова для різних продуктів;
- Б) постійна на одиницю продукції;
- В) постійно зростає;
- Г) не залежать від обсягу продукції в межах даної виробничої потужності.

**5. За способом включення в собівартість продукції витрати поділяють на:**

- А) основні і не основні;
- Б) прямі і непрямі;
- В) готівкові і безготівкові;
- Г) релевантні і нерелевантні.

**6. До складу економічних елементів операційних витрат входять:**

- А) матеріальні витрати, витрати на оплату праці, амортизація;
- Б) матеріальні витрати, витрати на оплату праці, амортизація, інші операційні витрати;
- В) матеріальні витрати, витрати на оплату праці, відрахування на соціальні заходи, амортизація, інші операційні витрати;
- Г) матеріальні витрати, витрати на оплату праці, відрахування на соціальні заходи, амортизація, фінансові витрати, інші операційні витрати.

**7. Об'єктом управління витратами є:**

- А) функції обліку та аналізу витрат;
- Б) функції прогнозування та планування витрат;
- В) господарська діяльність підприємства з точки зору здійснення витрат;
- Г) правильні відповіді А та Б.

**8. Місцем виникнення витрат не може бути:**

- А) законсервованій об'єкт, що не експлуатується;
- Б) робочі місця управлінського персоналу;



- В) цехи допоміжного та обслуговуючого виробництв;
- Г) немає вірної відповіді.

**9. Фінансові витрати підприємства це:**

- А) складова частина операційних витрат;
- Б) витрати, пов'язані з оплатою ресурсів підприємства грошовими коштами;
- В) витрати підприємства, пов'язані із залученням позикового капіталу;
- Г) витрати підприємства від участі в капіталі.

**10.Адміністративні витрати підприємства - це:**

- А) загальновиробничі витрати підприємства, пов'язані з управлінням;
- Б) загальногосподарські витрати підприємства, пов'язані з управлінням;
- В) загальновиробничі витрати підприємства, пов'язані з управлінням і обслуговуванням;
- Г) загальногосподарські витрати підприємства, пов'язані з управлінням і обслуговуванням.

Розв'яжіть задачі.

**Задача 1.** Обчисліть валовий прибуток фірми, якщо постійні витрати становлять 16 тис. грн, змінні — 4 грн за кожен одиницю товару. Ціна одиниці товару — 100 грн, обсяг продажу — 800 од.

**Задача 2.** У звітному періоді підприємство придбало сировини на суму 169 тис. грн і обладнання на суму 120 тис. грн. У виробництво протягом звітного періоду було видано сировини на суму 140 тис. грн. Обладнання введено в експлуатацію і по ньому нараховано амортизацію в розмірі 21 тис. грн. Визначити закінчені витрати звітного періоду.

**Задача 3.** обсяг товарної продукції в минулому році становив 12400 тис. грн. Частка витрат на виробництво в одній гривні товарної продукції — 0,9 грн. У плановому році передбачається збільшити обсяг виробництва на 12 % за рахунок впровадження нової техніки. При цьому буде досягнуто економію в розмірі 130 тис. грн. Умовно-постійні витрати в минулому році становили 3000 тис. грн, а у зв'язку зі збільшенням обсягу виробництва вони збільшаться на 5 %. Виявити вплив факторів на собівартість товарної продукції і зміну рівня витрат на виробництво 1 грн товарної продукції.

**Література:**

1. Полонский О.М. Организация производства. Навч. посібник. – Д., 2006 – 181с.
2. Полонский А.Н. Организация производства. Сборник тестов и задач. – - Донецк, 2006– 143с.
3. Полонський О.М., Смирнов Є.М.. Организация производства: навч.посібник. - Донецьк. ДонНУЕТ, 2010 – 102 с.

4. Гріньова В. М., Салун М. М. Організація виробництва: Нав посібник: - К.: Знання, 2009р.
5. Пасічник В.Г. Організація виробництва. – К.: Центр навчальної літератури, - 2005р. – 248с.
6. Круша В.П., Подвігіна В.І., Гулевіч В.О. Організація виробництва. Підручник. – К.: Каравела, 2010. -536с.
7. Петрович Й.М. Організація виробництва (практикум): Навч. посібник. – Львів: Новий світ. – 2008 р.- 213с.

**Тема 7.Формування фінансових результатів**  
**Семінар запитань і відповідей 7.1. Підприємницький прибуток. Категорії рентабельності.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, результати розв'язання задач

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Що з переліченого не відображається у звіті про фінансові результати?**

- А) доходи;
- Б) витрати;
- В) прибуток;
- Г) власний капітал.

**2. Рентабельність продажів окремих видів продукції обчислюється як відношення:**

- А) прибутку, який включається в ціну виробу, до ціни виробу;
- Б) прибутку від операційної діяльності до виручки від реалізації;
- В) прибутку від звичайної діяльності до середньої вартості майна підприємства;
- Г) прибутку від звичайної діяльності до середньої вартості основних фондів підприємства.

**3. Рентабельність сукупних активів характеризує ефективність використання:**

- А) оборотних коштів;
- Б) основних фондів підприємства;
- В) всього наявного майна підприємства;
- Г) активів підприємства, створених за рахунок власних засобів.

**4. У пасиві балансу відображається:**

- А) склад і структура майна підприємства;
- Б) склад і структура джерел формування;
- В) склад витрат підприємства;
- Г) вартість придбаних підприємством цінних паперів.

**5. Оцінка забезпечення поточної діяльності підприємства власними оборотними засобом визначається відношенням:**

- А) власних оборотних коштів до короткострокових зобов'язань;
- Б) власних оборотних коштів до величини оборотних коштів;
- В) власних оборотних коштів до виробничих запасів;
- Г) рентабельність активів.

**6. Валова продукція - це:**

- А) величина товарної продукції і зміна залишків незавершеного виробництва;
- Б) вартість усієї продукції підприємства незалежно від міри її готовності;
- В) продукція, яка сплачена споживачами;
- Г) уся продукція, яка підлягає перевірці у відділі контролю.

**7. Який показник визначається за формулою: валова продукція - матеріальні витрати і амортизаційні відрахування:**

- А) товарна продукція;
- Б) реалізована продукція;
- В) чиста продукція;
- Г) кінцева продукція.

**8. Чиста продукція - це:**

- А) знову створена підприємством вартість;
- Б) продукція, яка виготовлена тільки з матеріалів і напівфабрикатів цього підприємства;
- В) продукція, яка виготовлена без виробничої кооперації з іншими підприємствами;
- Г) продукція, яка виготовлена понад державного замовлення.

**9. Показник “норма прибутку”, відображає розмір прибутку, який приходить в розрахунку на одиницю вартості:**

- А) основних фондів;
- Б) оборотного капіталу;
- В) сукупних засобів;
- Г) матеріальних витрат виробництва.

**10. Частина валової продукції, яка реалізується за межі підприємства різним споживачам є:**

- А) побічна продукція;
- Б) кінцева продукція;
- В) проміжна продукція;
- Г) товарна продукція.

**11. Винагороди працівникам за підсумками роботи за рік у складі коштів, які спрямовуються на споживання, належать до:**

- А) фонду основної заробітної плати;
- Б) фонду додаткової заробітної плати;
- В) фонду виплати дивідендів;
- Г) фонду матеріального стимулювання.

3. Розв'яжіть задачі.

**Задача 1.** Виконати факторний аналіз валового прибутку від реалізації одного виду продукції, проаналізувати рентабельність.

**Вихідні дані**

Показники	План	Факт
Обсяг реалізації (Q), шт.	20 000	16 000
Ціна реалізації (P), грн.	170	200
Собівартість виробу (C), грн.	140	150

**Задача 2.** Виконати факторний аналіз рентабельності власного капіталу (ROE) за наступними даними:

№	Показник	Базисний рік	Звітний рік
1	Прибуток від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн	45610	42286
2	Податок на прибуток, тис. грн	12507	12270
3	Виручка від реалізації продукції, тис. грн	266892	242001

4	Сукупні активи, тис. грн	490431	500113
5	Власний капітал, тис. грн	383067	381743
6	Рівень оподаткування, коеф. (п.2/п.1)	0,27	0,29
7	Чистий прибуток, тис. грн (п.1-п.2)	33103	30016
8	Частка чистого прибутку в загальній сумі прибутку (1-п.6)	0,73	0,71
9	Рентабельність продукції (ROI), %, (п.1/п3)	17,09	17,47
10	Коефіцієнт оборотності сукупних активів (п.3/п.4)	0,54	0,48
11	Мультиплікатор капіталу $\mu$ (п.4/п.5)	1,28	1,31
12	Рентабельність власного капіталу, ROE, %, (п.7/п.5)	8,64	7,86

**Задача 3.** Розрахувати показники рентабельності за даними табл. 1. Середньорічна вартість основних фондів 145 тис. грн, оборотних коштів 20,5 тис. грн.

Таблиця 1

**Дані для розрахунку**

	Вихідні дані для розрахунків			
Вироб/показник	Річний обсяг реалізації, т	Повна собівартість виробу, грн	Відпускна ціна, грн	Вага виробу, кг
А		0,63	0,75	0,9
Б		0,49	0,55	1,0
В		0,43	0,50	0,5
Г		0,23	0,30	0,2

## **Література:**

1. Цигилик І.І. Економіка й організація виробництва: навч. посіб. у схемах, формулах і табл. К.: Центр навчальної літератури, 2006р. – 176с
2. Цигилик І.І. Економіка й організація виробництва: навч. посіб. у схемах, - формулах і табл. К.: Центр навчальної літератури, 2006р. – 176с
3. Фролова Л.В., Бакунов А.А., Шаруга Л.В. Экономика предприятия в структурно - логических схемах. Учебное пособие. – Издание 3-е дополн. – Донецк: ДонГУЭТ, 2005.- 173 с.
4. Фролова Л.В., Шаруга Л.В., Баранцева С.М., Никитенко Е.А. Формализация планово - экономических расчетов к бизнес-плану предприятия. Учебное пособие. –Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 197 с.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ3. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ РЕІНЖІНІРИНГУ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ**

### **Тема 8. Формування фінансових результатів**

#### **Семінар запитань і відповідей 8.1. Методи оптимізації бізнес-процесів. Переваги оптимізації бізнес-процесів**

**Форми контролю:** фронтальне та індивідуальне опитування, результати розв'язання задач

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Розв'яжіть тестові завдання

#### ***1 Під стратегічними змінами слід розуміти:***

- А). Впровадження нових методів і технологій управління організаційною структурою, корпоративною культурою підприємства з метою підвищення ефективності використання трудових ресурсів;
- Б). Впровадження нових методів і технологій фінансового планування і бюджетування діяльності підприємств;
- В). Впровадження нових методів і технологій з тим, щоб перетворити діяльність підприємств у відповідність з вимогами ринку, що змінюються, або отримати вигоду з можливостей, що створилися в бізнесі;
- Г). Впровадження яких-небудь нововведень на стратегічному, оперативному або тактичному рівні управління підприємством.

#### ***2.Метою розвиваючих змін є:***

- А). Підвищення ефективності вже існуючих і не нових для підприємства

- процесів за рахунок їх вдосконалення без принципових змін;
- Б). Перетворення організаційних, технічних, кадрових процесів, впровадження нової продукції або послуг, побудова нових систем і технологій шляхом поступового переходу від існуючих процесів до нових;
  - В). Проведення комплексних перетворень цілісної системи, тобто всього підприємства;
  - Г). Вдосконалення системи управління організаційним розвитком підприємства.

**3. Причинами організаційних змін згідно теорії іманентного розвитку є:**

- А). Результат взаємодії внутрішніх і зовнішніх чинників;
- Б). Дії зовнішнього середовища функціонування підприємства або зовнішніх стимулів;
- В). Змінність власних можливостей і ресурсів підприємства в процесі діяльності;
- Г). Немає вірної відповіді

**4. Характер заходів, що приймаються, при виробничій реструктуризації такий:**

- А). Збільшення статутного фонду, реструктуризація кредиторської заборгованості, зміни політики фінансування оборотних активів;
- Б). Продаж частині основних фондів, продаж окремих підрозділів підприємств, зворотний лізинг;
- В). Часткова або повна приватизація, виділення з великих підприємств окремих підрозділів, злиття або з'єднання підприємств;
- Г). Зміна керівництва підприємства, впровадження нових проіресивних форм і методів управління, диверсифікація асортименту продукції, скорочення виробничих витрат).

**5. Злиття, як форма корпоративної реорганізації підприємств є:**

- А). Припинення діяльності всіх юридичних осіб, які ухвалили рішення про об'єднання, з передачею всіх майнових прав і зобов'язань новій незалежній юридичній особі;
- Б). Припинення діяльності всіх юридичних осіб, які ухвалили рішення про об'єднання, з передачею всіх майнових прав і зобов'язань новій юридичній особі, створеній в результаті такої реорганізації;
- В). Передача всіх прав і зобов'язань від однієї юридичної особи до правонаступника з припиненням діяльності першого;
- Г). Немає вірної відповіді.

**6. Ключовими чинниками, які визначають необхідність проведення змін сучасних підприємств не є:**

- А). Підвищення запитів (вимог) покупців, глобалізація;
- Б). Розвиток технологій (в т.ч. інформаційних), відповідальність підприємств;

- В). Підвищення вимог персоналу і до персоналу;
- Г). Зміна стилю управління підприємством.

**7. На етапі управління змінами «діагностика і усвідомлення» згідно моделі Грейнера:**

- А). Керівництво збирає відповідну інформацію, визначає дійсні причини виникнення проблем, які вимагають зміни;
- Б). Керівництво формує команду управління змінами;
- В). Керівництво ухвалює рішення про методи і інструменти управління змінами;
- Г). Немає вірної відповіді.

**8. Виходячи з того, що в моделі управління змінами Левіна лежить концепція «поля сил», можна зробити висновок, що:**

- А). Набагато простіше нарощувати стримуючі сили, чим послаблювати рушійні сили змін;
- Б). "Заморожування" виникає там, де сила рушійних чинників перевершує тиск чинників протидіючих;
- В). "Розморожування" виникає там, де сила рушійних чинників перевершує тиск чинників протидіючих;
- Г). Всі відповіді вірні.

**3. Розв'яжіть задачі**

**Задача 1.** Визначити умовну річну економію з моменту впровадження нової автоматичної лінії та економію до кінця року, якщо до запуску нової лінії собівартість обробки товару становила 45 грн, а після запуску витрати знизилися до 25 грн. Автоматична лінія почне працювати з 1 червня. Виробнича програма на рік — 250 тис. Одиниць товару

**Задача 2.** Визначити ефективність від підвищення якості в залежності від підвищення довговічності машини на основі таких даних:

- передбачено збільшити строк служби машини з 5 до 7 років;
- в результаті збільшення витрат собівартість однієї машини зростає із 2000 до 2900 грн; річний обсяг випуску машин 10000 шт

**Література:**

1. Берідзе Т.М. Засади моніторингу в реінжинірингу. Монографія / Т.М. Берідзе, В. В. Кононенко, Н.В. Пасічник - Кременчук. Видавництво ПП Щербатих О.В. – 2016. – 144 с.
2. Берідзе Т.М. Функціональне моделювання економічного стану підприємств. Навчальний посібник / Т. М. Берідзе, В. В. Кононенко, Сінчук І.О. – Кременчук. Видавець ПП Щербатих О.В. – 2013. – 108 с.



3. Загорна Т.О. Управління конкурентним потенціалом торговельної марки. – Донецьк, 2005р. – 216с.
4. Фатхутдинов Раис Ахметович Производственный менеджмент: учеб. для вузов/Р.А. Фатхутдинов. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд.-торг. корпорация «Дашков и К», 2002г. – 472с.
5. Фролова Л.В., Бакунов А.А., Шаруга Л.В. Экономика предприятия в структурно-логических схемах. Учебное пособие. – Издание 3-е дополн. – Донецк: ДонГУЭТ, 2005. - с.173

## **Тема 9. Методи аналізу та оптимізації бізнес-процесів.**

### **Семінар запитань і відповідей 9.1.**

#### **Ранжування бізнес-процесів і розробка стратегії процесного вдосконалення**

Підготовка до виконання індивідуального завдання №2.

Підготовка до захисту індивідуального завдання №2

Презентація індивідуального завдання №2.

## **Тема 10. Оцінка вартості бізнес процесу, його оптимізація.**

### **Семінар запитань і відповідей / Практичне заняття.**

#### **Оцінка вартості бізнес- процесу його оптимізація.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, презентація доповіді

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Розв'яжіть тестові завдання.

#### **1. Яка інформація використовується у цілях економічного оцінювання:**

- А). Внутрішня інформація;
- Б). Зовнішня інформація;
- В). Жодна з зазначених;
- Г) зазначена у пунктах А і Б.

#### **2. Інформація, яка характеризує умови функціонування об'єкта оцінки в регіоні, галузі та економіці в цілому, має назву:**

- А). Внутрішня;
- Б). Зовнішня;
- В). неперевірена.
- Г). зазначена у пунктах А і Б.

**3. Інформація, яка характеризує діяльність оцінюваного підприємства, має назву:**

- А). Внутрішня;
- Б). Зовнішня;
- В). Непереверена.
- Г). Немає вірної відповіді

**4. Що з наведеного не відповідає методам економічного оцінювання:**

- А). Витратний метод,
- Б). Дохідний метод,
- В). Індуктивний метод,
- Г). Дедуктивний метод,
- Д). Порівняльний метод.

**5. Джерелами внутрішньої інформації є:**

- А). Фінансова звітність підприємства,
- Б). Засоби масової інформації,
- В). Матеріали баз даних оцінювачів;
- Г). Історичні дані про підприємство.

**6. У разі проведення оцінки об'єкта з метою інвестування буде використовуватися:**

- А). Витратний підхід;
- Б). Порівняльний підхід;
- В). Вохідний підхід.
- Г). Немає вірної відповіді

**7. Ліквідаційна вартість визначається у разі оцінки об'єктів за:**

- А). Витратним підходом;
- Б). Порівняльним підходом;
- В). Дохідним підходом.
- Г). Немає вірної відповіді

**8. Ступінь суб'єктивізму найвища у:**

- А). Витратного підходу;
- Б). Порівняльного підходу;
- В). Дохідного підходу.
- Г). Немає вірної відповіді

3. Підготуйтеся до презентації доповідей, використовуючи мультимедійне візуальне супроводження, за темами:

1. Системи планування ресурсів підприємства – ERP;
2. Автоматизація бізнес-процесів – BPA;

### 3. Організація процесів керування.

#### Література:

1. Берідзе Т.М. Засади моніторингу в реінжинірингу. Монографія / Т.М. Берідзе, В. В. Кононенко, Н.В. Пасічник - Кременчук. Видавництво ПП Щербатих О.В. – 2016. – 144 с.
2. Берідзе ТМ. Функціональне моделювання економічного стану підприємств. Навчальний посібник / Т. М. Берідзе, В. В. Кононенко, Сінчук І.О. – Кременчук. Видавець ПП Щербатих О.В. – 2013. – 108 с.
3. Загорна Т.О. Управління конкурентним потенціалом торговельної марки. – Донецьк, 2005р. – 216с.
4. Фатхутдинов Раис Ахметович Производственный менеджмент: учеб. для вузов/Р.А. Фатхутдинов. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд.-торг. корпорация «Дашков и К», 2002г. – 472с.
5. Фролова Л.В., Бакунов А.А., Шаруга Л.В. Экономика предприятия в структурно-логических схемах. Учебное пособие. – Издание 3-е дополн. – Донецк: ДонГУЭТ, 2005. - с.173

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### Базова

34. Полонский О.М. Організація виробництва. Навч. посібник. – Д., 2006 – 181с.
35. Полонский А.Н. Организация производства. Сборник тестов и задач. – Донецк, 2004. – 143с.
36. Полонський О.М., Смирнов Є.М.. Організація виробництва: навч.посібник. Донецьк. ДонНУЕТ, 2010 – 102 с.
37. Гріньова В.М., Салун М.М. Організація виробництва: Нав. посібник: Підручник - К.: Знання, 2009р.
38. Пасічник В.Г. Організація виробництва. – К.: Центр навчальної літератури, 2005р. – 248с.
39. Круша В.П., Подвігіна В.І., Гулевич В.О. Організація виробництва. Підручник. – К.: Каравела, 2010. -536с.
40. Петрович Й.М. Організація виробництва (практикум): Навч. посібник. – Львів: Новий світ. – 2008 р.
41. Петрович Й.М. Організація виробництва: Підручник – Львів: Магнолія, 2009р.
42. Мороз В.С. Організація виробництва: Навч. Посібник – Львів: Новий світ, 2007р. – 252с.
43. Тянь Р.Б. Організація виробництва: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Центр навчальної літератури, 2005р. – 248с.
44. Цигилик І.І. Економіка й організація виробництва: навч. посіб. у схемах, формулах і табл. – К.: Центр навчальної літератури, 2006р. – 176с
45. Єрмак С.О. Конспект лекцій з дисципліни «Економіка і фінанси підприємства», 2016.
46. Фролова Л.В., Бакунов А.А., Шаруга Л.В. Экономика предприятия в структурно-логических схемах. Учебное пособие. – Издание 3-е дополн. – Донецк: ДонГУЭТ, 2005. - с.173
47. Фролова Л.В., Шаруга Л.В., Баранцева С.М., Никитенко Е.А. Формализация планово-экономических расчетов к бизнес-плану предприятия. Учебное пособие. – Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 197 с.
48. Берідзе Т.М. Засади моніторингу в реінжинірингу. Монографія / Т.М. Берідзе, В. В. Кононенко, Н.В. Пасічник - Кременчук. Видавництво ПП Щербатих О.В. – 2016. – 144 с.
49. Берідзе Т.М. Функціональне моделювання економічного стану підприємств. Навчальний посібник / Т. М. Берідзе, В. В. Кононенко, Сінчук І.О. – Кременчук. Видавець ПП Щербатих О.В. – 2013. – 108 с.

### Допоміжна

50. Азарян О.М. Створення ефективної торгової марки. – Донецьк, 2004р. – 27с.

51. Азарян Е.М. Маркетинговая деятельность фармацевтического предприятия: монография. – Донецк, 2006г. – 136с.
52. Антонова В.А. Організація виробництва і маркетинг в громадському харчуванні. – Донецьк, 2005р. – 137с.
53. Афанасьев М.В. Экономика предприятия. –Х.: ВД «ИНЖЕК», 2003р. – 410с.
54. Волков О.И. Экономика предприятия: курс лекций /О.И. Волков, В.К. Скляренко. – М.: ИНФРА-М, 2002г. – 280с.
55. Гетьман О.О. Экономика предприятия: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Центр навчальної літератури, 2006р. – 488с.
56. Гохберг Ю.А. Организация производства. – Донецк, 2005г. – 342с.
57. Дитхелм Г. Управление проектами. В 2-х томах, т.1. Основы. – СПб.: Изд. дом «Бизнес-пресса», 2003г. – 400с.
58. Економічний аналіз і діагностика стану сучасного підприємства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Центр навчальної літератури, 2005р. – 400с.
59. Загорна Т.О. Управління конкурентним потенціалом торговельної марки. – Донецьк, 2005р. – 216с.
60. Фатхутдинов Раис Ахметович Производственный менеджмент: учеб. для вузов/Р.А. Фатхутдинов. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд.-торг. корпорация «Дашков и К», 2002г. – 472с.
61. Экономика отрасли. – Ростов-на-Дону: Феликс, 2003г. – 448с.
62. Экономика предприятия. – М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2004г. – 670с.

### **Інформаційні ресурси**

1. [www.donnuet.edu.ua](http://www.donnuet.edu.ua) – Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;
2. [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua) – Кабінет міністрів України;
3. [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua) – Верховна Рада України;
4. [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua) – Державний комітет України зі статистики.



**Навчальне видання**

*Берідзе* Тетяна Михайлівна

Кафедра підприємництва і торгівлі

**ЕКОНОМІКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА: РЕІНЖИНІРИНГ БІЗНЕС-  
ПРОЦЕСІВ**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ  
ДИСЦИПЛІНИ**

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,18.

Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
50042, Дніпропетровська обл.,  
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.