

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ І ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ
ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ»

| | |
|---------------------|------------------------------------|
| РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ | перший (бакалаврський) |
| ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ | 07 „Управління та адміністрування” |
| СПЕЦІАЛЬНІСТЬ | 073 „Менеджмент” |

Харків

| Інформація про викладача | |
|-----------------------------|--|
| Прізвище, ім'я, по батькові | |
| Науковий ступінь | |
| Вчене звання | |
| Посада | |
| Місце роботи | |
| Адреса кафедри | |
| Контакти | |
| E-mail | |
| Консультації | |
| Час | |
| Місце | |

1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників | Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти | Характеристика навчальної дисципліни | |
|--|--|---------------------------------------|-----------------------|
| | | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – 3 | Галузь знань 07 „Управління та адміністрування” | Цикл професійної підготовки | |
| Блоків змістових модулів – 3 | Спеціальність: 073 „Менеджмент” | Рік підготовки: | |
| Змістових модулів – 10 | | 4-й | 4-5-й |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання для денної форми навчання – реферат; для заочної форми – контрольна робота | | Семестр | |
| Загальна кількість годин - 120 | | 8-й | 8-9-й |
| | Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) | Лекції | |
| | | 30 год. | 12 год. |
| | | Практичні, семінарські | |
| | | 34 год. | 8 год. |
| | | Лабораторні | |
| | | год. | год. |
| | | Самостійна робота | |
| | | 56 год. | 100год. |
| | | Індивідуальні завдання: 5 год. | |
| | | Вид контролю: екзамен | |

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Предмет вивчення навчальної дисципліни: загальні закономірності та особливості формування, функціонування і розвитку діяльності підприємств галузі, вивчення теорії та практики господарювання у галузі харчування на рівні підприємства; конкретних форм і методів господарювання; взаємодії всіх видів ресурсів; організації та ефективності господарсько-комерційної діяльності підприємств.

Міждисциплінарні зв'язки з дисциплінами:

Дисципліни, що забезпечують:

Менеджмент

Операційний менеджмент

Самоменеджмент

Забезпечувані дисципліни:

Стратегічний менеджмент

Управління потенціалом підприємства

Переддипломна практика

Кваліфікаційна робота

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни „Економіка і планування діяльності підприємств галузі” є формування у здобувачів вищої освіти сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств харчування, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують, та специфічних методів управління нею.

Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

Основні поняття, терміни і їх визначення в області економіки підприємств харчування;

фактори об'єктивного і суб'єктивного характеру, що впливають на процеси і показники функціонування підприємств харчування в ринкових умовах;

вимоги, що пред'являються до персоналу, форми навчання співробітників; особливості оцінки результативності роботи підприємств харчування.

методи оцінювання ефективності та результативності управління діяльністю підприємством.

Уміти:

Орієнтуватися в тенденціях розвитку сучасних форм організації економічної роботи на підприємствах харчування;

використовувати сучасні методи збору і аналізу економічної інформації; оцінювати стан ринку послуг підприємств харчування;

забезпечувати підвищення ефективності процесу надання послуг клієнтам на різних етапах їх надання;

використовувати інформаційні засоби для просування послуг підприємств харчування.

давати узагальнену оцінку стану та результатів фінансово-господарської діяльності підприємств.

давати об'єктивну оцінку роботи підприємства та його підрозділів з погляду виконання прогностичних показників виробничих завдань та договірних зобов'язань.

оцінювати конкурентоспроможність та якість продукції підприємств. кон'юнктуру ринку, визначати тенденції та вплив її чинників на зазначені раніше показники.

Володіти:

теоріями та практиками господарювання у галузі харчування на рівні підприємства;

конкретними формами і методами господарювання; взаємодії всіх видів ресурсів;

Мати уявлення (бути ознайомленим) з:

про організацію та ефективність господарсько-комерційної діяльності підприємств харчування.

3. Зміст навчальної дисципліни (анотація навчальної дисципліни).

Особливістю курсу є системний підхід до викладання матеріалу. Необхідний науковий рівень навченості здобувачів забезпечується високим професійним рівнем зайнятих у процесі навчання науково-педагогічних працівників, використанням сучасних інформаційних технологій, методів і форм подання навчального матеріалу. Метою викладання навчальної дисципліни «Економіка і планування діяльності підприємств галузі» є формування сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств харчування, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують, та специфічних методів управління нею.

4. Календарно-тематичний план вивчення дисципліни.

| Назви змістових модулів, занять та навчальних питань | Кількість годин | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------|--------------|--------|-----|--------|------------|--------------|--------------|--------|------|---------|------------|
| | Денна форма | | | | | | Заочна форма | | | | | |
| | усього | у тому числі | | | | | усього | у тому числі | | | | |
| | | л | пр. з. | сем | кур р. | с.р./інд.р | | л | пр. з. | сем. | кур. р. | с.р./інд.р |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Блок змістових модулів 1. Підприємство ресторанного господарства в системі ринкових відносин. Продукція і товарообіг підприємств ресторанного господарства, їх товарно-сировинне забезпечення | | | | | | | | | | | | |
| Змістовий модуль 1. Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт ринкових відносин | | | | | | | | | | | | |
| Заняття 1. Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт ринкових відносин. | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | |
| Заняття 2. Підприємство ресторанного господарства в системі ринкових відносин. | 2 | | | 2 | | | | | | | | |
| Змістовий модуль 2. Продукція і товарообіг підприємства ресторанного господарства. | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|--|--|--|--|
| Заняття 1. Продукція і товарообіг підприємства ресторанного господарства. | 4 | 4 | | | | | | | | | | |
| Заняття 2. Виробнича програма і товарообіг підприємства ресторанного господарства. | 2 | | | 2 | | | | | | | | |
| Заняття 3. Методичний інструментарій аналізу та планування обсягу виробництва і товарообороту підприємства ресторанного господарства. | 2 | | 2 | | | | | | | | | |
| Змістовий модуль 3. Сировинні і товарні ресурси підприємства ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | |
| Заняття 1. Сировинні і товарні ресурси підприємства ресторанного господарства. | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | |
| Заняття 2. Сировинне і товарне забезпечення підприємства ресторанного господарства. | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| Заняття 3. Сировинне та товарне забезпечення виробничої програми і товарообігу підприємства ресторанного господарства.. | 2 | | | 2 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|--|---|---|---|--|--|--|
| Заняття 4. Методичний інструментарій аналізу та планування обсягу виробництва і товарообороту підприємства ресторанного господарства | 2 | | 2 | | | | | | | | | |
| 5. Модульний контроль | | | | | | | | | | | | |
| Блок змістових модулів 2. Ресурсне забезпечення виробничо-торговельної діяльності підприємств галузі | | | | | | | | | | | | |
| Змістовий модуль 4. Основні фонди підприємства ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | |
| Заняття 1. Основні засоби підприємства ресторанного господарства та підвищення ефективності їх використання. | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | |
| Заняття 2. Методичний інструментарій аналізу стану та ефективності використання основних засобів підприємства ресторанного господарства. | 2 | | 2 | | | | 2 | | 2 | | | |
| Змістовий модуль 5. Персонал підприємства ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | |
| Заняття 1. Персонал підприємства ресторанного господарства, продуктивність його праці. | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|--|--|--|
| Заняття 2. Організація матеріального стимулювання праці персоналу підприємства ресторанного господарства. | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| Заняття 3. Формування та використання персоналу підприємства ресторанного господарства. | 2 | | | 2 | | | | | | | | |
| Заняття 4. Методичний інструментарій аналізу формування, використання та матеріального стимулювання персоналу підприємства ресторанного господарства. | 2 | | 2 | | | | 2 | | 2 | | | |
| Змістовий модуль 6. Фінансові ресурси підприємства ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | |
| Заняття 1. Фінансові ресурси і майно підприємства ресторанного господарства. | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | |
| Заняття 2. Джерела фінансових ресурсів підприємства ресторанного господарства. | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| Заняття 3. Фінансові основи формування майна підприємства ресторанного господарства. | 2 | | | 2 | | | | | | | | |

| Змістовий модуль 8. Доходи підприємства ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|--|---|---|--|---|--|
| Заняття 1. Доходи підприємства ресторанного господарства. | 2 | 2 | | | | | | 2 | 2 | | | |
| Заняття 2. Вихідні передумови управління доходами підприємства ресторанного господарства | 2 | | | 2 | | | | | | | | |
| Заняття 3. Методичний інструментарій аналізу та планування доходів підприємства ресторанного господарства.. | 2 | | 2 | | | | | | 2 | | 2 | |
| Змістовий модуль 9. Прибуток підприємства ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | |
| Заняття 1. Прибуток та рентабельність підприємства ресторанного господарства | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| Заняття 2. Прибуток і рентабельність підприємства ресторанного господарства. | 2 | | | 2 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Заняття 3. Методичний інструментарій аналізу та планування прибутку підприємства ресторанного господарства. 4. Модульний контроль. | 2 | | 2 | | | | | | | | | |
| Змістовий модуль 10. Конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | |
| Заняття 1. Конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства. | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| Заняття 2. Забезпечення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства 5. Модульний контроль. | 2 | | | 2 | | | | | | | | |

5. Самостійна робота.

Перелік тем, які здобувач повинен вивчити самостійно (з рекомендованою літературою).

- 1.. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.
2. Обмеження, які визначають можливість та ефективність господарської діяльності підприємств галузі.
3. Підприємство ресторанного господарства та зовнішнє середовище його функціонування.
4. Державне регулювання діяльності підприємств галузі.
5. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу та планування.
6. Моніторинг та прогноз стану зовнішнього середовища підприємства ресторанного господарства.
7. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу та планування.
8. Моніторинг та прогноз стану зовнішнього середовища підприємства ресторанного господарства.
9. Система стратегічних цілей підприємства ресторанного господарства та фактори, що її визначають
10. Стратегічний потенціал підприємства ресторанного господарства.
11. Механізм регулювання товарообороту підприємства ресторанного господарства.
12. Варіанти прийняття управлінських рішень щодо збалансування попиту і пропозиції.
13. Принципи формування закупівельної політики підприємства ресторанного господарства.
14. Оптимальний розмір партії поставки сировини й товарів.
15. Методи визначення оптимального розміру партії поставки сировини й товарів на підприємствах ресторанного господарства.
16. Джерела формування сировинних і товарних ресурсів підприємств ресторанного господарства.

17. Визначення розміру потреби в прирості основних засобів підприємства ресторанного господарства.
18. Нарахування амортизаційних відрахувань на повне відтворення основних засобів.
19. Аналіз інтенсивності відновлення основних засобів.
20. Аналіз управління основними засобами підприємства та шляхи їх розв'язання.
21. Мета, завдання, вихідні передумови та зміст управління персоналом підприємства галузі.
22. Умови та резерви зростання продуктивності праці в галузі.
23. Організація матеріального стимулювання праці персоналу на підприємствах галузі.
24. Організація матеріального стимулювання праці персоналу на підприємствах галузі.
25. Джерела формування коштів на оплату праці у підприємствах ресторанного господарства.
24. Доплати і надбавки як додаткові форми стимулювання персоналу, їх види на підприємствах галузі.
25. Джерела формування коштів на оплату праці у підприємствах ресторанного господарства.
26. Джерела формування коштів на оплату праці у підприємствах ресторанного господарства.
27. Етапи розробки системи матеріального стимулювання праці персоналу підприємства ресторанного господарства.
28. Особливості складу майна підприємства ресторанного господарства.
29. Склад необоротних активів підприємства ресторанного господарства
30. Політика управління фінансовими ресурсами підприємства ресторанного господарства, її види.
31. Аналіз політики підприємства ресторанного господарства із залучення позикових ресурсів та оцінка їх ефективності.
32. Оптимізація структури капіталу підприємства ресторанного господарства.

- 33.Склад витрат від операційної, інвестиційної та фінансової діяльності підприємства ресторанного господарства за економічними елементами.
- 34.Зовнішні та внутрішні чинники, що визначають розмір і рівень витрат підприємства ресторанного господарства за операційною, інвестиційною та фінансовою діяльністю.
- 35.Стратегія управління прибутком підприємства ресторанного господарства.
- 36.Формування цільової структури розподілу прибутку, чинники, що її визначають у підприємствах галузі.
- 37.Економічна сутність поняття «конкуренція».
38. Види конкуренції.
39. Політика створення і використання конкурентних переваг.
- .

Вказівки до самостійної роботи.

При відпрацюванні питань, що виносяться на самостійну роботу, суб'єкти навчання мають змогу і повинні використовувати у повній мірі можливості системи дистанційного навчання (доступ до ресурсу: sdn.ivc.com) і матеріали з мережі Internet.

Зміст самостійної роботи для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання:

Зміст і сенс самостійної роботи здобувачів полягає у засвоєнні методів та прийомів технології учіння, які включають питання організації робочого часу, психофізіології розумової праці тощо, спрямовані на підвищення ефективності наукових досліджень у визначеній предметній галузі

6. Політика курсу та оцінювання.

- Курс передбачає роботу в колективі.
- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача.
- Під час роботи над індивідуальними науково-дослідними завданнями та проектами не допустимо порушення академічної доброчесності.
- Презентації та доповіді мають бути авторськими оригінальними.

7. Критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти.

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання знань слухачів (курсантів, студентів) в Національній академії Національної гвардії України».

ПОТОЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ

Поточне оцінювання здійснюється за кожним завданням в межах модулів. Оцінюються і завдання, виконувані в аудиторії, і завдання, виконувані під час самостійної роботи. Протягом вивчення дисципліни здійснюється самоконтроль.

Загальні критерії оцінок:

“відмінно” – Здобувач вищої освіти виявив всебічні, систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисципліни, передбаченого програмою; опрацював основну та додаткову літературу, рекомендовану програмою;

проявив творчі здібності у розумінні, логічному, стислому та ясному трактуванні навчального матеріалу; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності.

“добре” – Здобувач вищої освіти виявив систематичні та глибокі знання вище середнього рівня навчального матеріалу дисципліни; продемонстрував уміння легко виконувати завдання, передбачені програмою; опрацював літературу, рекомендовану програмою; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності.

“задовільно” – Здобувач вищої освіти виявив знання навчального матеріалу дисципліни в обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; виконав завдання, передбачені програмою; ознайомився з основною літературою, що зазначена у програмі; припустив значну кількість помилок або недоліків у відповідях на запитання співбесіди, тестування, при виконанні завдань тощо, які може усунути самостійно.

“незадовільно” – Здобувач вищої освіти не має знань зі значної частини навчального матеріалу; припускає принципові помилки при виконанні більшості передбачених програмою завдань.

РУБІЖНЕ ОЦІНЮВАННЯ (МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ)

Відбувається вигляді письмових робіт в кінці вивчення блоків змістових модулів, а також

- Індивідуальна презентація за тематикою самостійного вивчення дисципліни відповідного блоку змістових модулів (5 хвилин, зі слайдами)

Під час модульного контролю оцінюються такі компоненти:

- Слайди до презентації
- Повнота розкриття теми
- Якість інформації
- Самостійність та креативність

Критерії оцінки до кожного проекту надаються окремо

ПІДСУМКОВЕ ОЦІНЮВАННЯ

Метою екзамену є контроль сформованості практичних навичок та професійних компетентностей, необхідних для виконання професійних обов'язків. Екзамен проходить у формі співбесіди. Максимальна кількість балів – 100 балів.

8. Рекомендована література.

Базова

1. Пеліхов Є.Ф. Економіка сучасного підприємства [Текст] : навчально-методичний і практичний посібник / Є.Ф. Пеліхов, О.А. Іванова, О.М. Сумець. - К. : Хай-Тек Прес, 2009. - 344 с.

2. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування [Текст] : підручник. – К.: КНЕУ, 2001. – 655 с.

Допоміжна

1. Емельянова Т.В. Экономика общественного питания [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. – Мн.: Выш. шк., 2003. – 412 с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания [Текст] : пособие / Под ред. Н.И. Кабушкина. – Мн.: ООО «Новое знание», 2000. – 304 с.
3. Економіка підприємства [Текст]: підручник / Г.О. Швиданенко. – К. : КНЕУ, 2009. – 816 с.
4. Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.О. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, І.В. Мілаш. – Харків: Світ книг, 2013. – 389 с.
5. Фісун К.А., Науменко М.О., Чухлата Ж.Г. Загальне управління організацією[Текст] :навчальний посібник.—Х.:НАНГУ,2018.-302с.

7. Електронні ресурси

8. Господарський кодекс України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=436-15>. – Заголовок з екрану.
9. Холт Роберт Н. Основы финансового менеджмента. Компьютерное приложение к курсу «Основы финансового менеджмента».– Пер. с англ. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sdn.ivsc.com>. (Доступ тільки з локальної мережі Академії) – Заголовок з екрану.
10. Кодекс законів України про працю: [Текст]: [закон України: офіц. текст: за станом на 09.12.2015]. - К.: Парламентське вид-во, 2015. – 64 с. - ISBN 966-611-506-9.

9. Питання до підсумкового контролю.

1. Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт ринкових відносин.
2. Сучасний стан і перспективи розвитку підприємств галузі.
3. Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт ринкових відносин, функціонально-правовий статус його діяльності.
4. Організаційно-економічні особливості функціонування різних видів підприємств ресторанного господарства.
5. Підприємство харчування та зовнішнє середовище його функціонування.
6. Аспекти діяльності підприємств харчування. Державне регулювання діяльності підприємств галузі.

7. Праця, її особливості в підприємствах харчування. Розділ праці в підприємствах галузі, його види.
8. Трудові ресурси (персонал) підприємства ресторанного господарства, їх характеристика, склад та структура.
9. Продуктивність праці персоналу підприємств харчування: показники, методи оцінки та резерви зростання. Вплив продуктивності праці на ефективність господарсько-фінансової діяльності підприємства.
10. Ефективність праці робітників підприємства харчування, її показники. Фактори зростання ефективності праці. Характеристика внутрішніх факторів зростання ефективності праці персоналу підприємств галузі.
11. Організація матеріального стимулювання праці персоналу підприємства харчування. Державне регулювання в сфері оплати праці.
12. Форми і системи організації заробітної плати працівників підприємств харчування. Обґрунтування розмірів тарифних ставок та відрядних розцінок.
13. Основна і додаткова заробітна плата. Побудова системи додаткового стимулювання персоналу підприємства харчування.
14. Поняття, оцінка та склад основних фондів підприємства харчування.
15. Оцінка та відтворення основних фондів підприємства харчування. Знос основних фондів, його види.
16. Амортизація основних фондів підприємства харчування, її види, призначення та порядок нарахування.
17. Оцінка стану та ефективності використання основних фондів підприємства харчування. Фактори зростання ефективності використання основних фондів підприємств галузі.
18. Обігові кошти підприємства харчування, характеристика їх складу та особливостей кругообороту.
19. Обігові кошти підприємства харчування, їх класифікація. Показники оцінки кругообороту обігових коштів та напрямки його прискорення.
20. Сутність понять фінанси, фінансові ресурси, капітал підприємства. Класифікація та особливості фінансових ресурсів підприємств харчування.
21. Фінансові ресурси підприємства харчування, їх види. Джерела формування фінансових ресурсів підприємств галузі різних форм власності.
22. Капітал підприємства харчування. Показники оцінки та ефективності використання капіталу підприємств галузі.
23. Сутність товарообороту підприємства як економічної категорії та показника діяльності.
24. Продукція і товарооборот підприємства харчування, їх сутність, складові та показники.
25. Виробнича програма підприємства харчування, її склад та структура.
26. Склад та класифікація товарообороту підприємства харчування. Характеристика його окремих видів.
27. Основні фактори, що визначають обсяг, структуру та перспективи розвитку товарообороту підприємства харчування.

28. Товарооборот підприємства харчування, його зв'язок з іншими показниками господарсько-фінансової діяльності підприємства.
29. Економічні межі діяльності підприємства харчування в умовах ринку.
30. Сутність та склад товарних запасів підприємства харчування. Нормування та планування товарних запасів. Оперативне регулювання та контроль за утворенням товарних запасів.
31. Товарні запаси підприємства харчування. Показники, що характеризують стан товарних запасів підприємств галузі. Фактори, що визначають розмір та швидкість обороту товарних запасів.
32. Товарне забезпечення товарообороту в системі управління діяльністю підприємства харчування. Форми та механізм формування товарного забезпечення обороту.
33. Планування надходження і закупки сировини та товарів на підприємстві харчування. Визначення оптимального розміру партії поставки сировини та товарів.
34. Товарні ресурси як предмет праці в підприємствах харчування. Джерела та принципи їхнього формування.
35. Склад та джерела утворення доходів підприємства харчування. Валовий дохід підприємства, його сутність.
36. Доходи в системі показників розвитку підприємства харчування. Розподіл та використання доходів підприємств галузі. Чинники, що визначають розмір доходів підприємства.
37. Цінова політика підприємства харчування та механізм її формування.
38. Економічна сутність валового доходу підприємства харчування. Джерела його утворення.
39. Фінансові результати діяльності підприємства харчування.
40. Елементи та структура роздрібної ціни продукції підприємства харчування. Націнка громадського харчування, її сутність та принципи встановлення.
41. Економічна природа витрат підприємства харчування. Поточні та валові витрати підприємств галузі.
42. Витрати виробництва та обігу підприємства харчування, їх склад за різними класифікаційними ознаками. Номенклатура витрат підприємств галузі.
43. Еластичність витрат виробництва та обігу від обсягу товарообороту підприємства харчування.
44. Показники, що характеризують витрати виробництва та обігу підприємства харчування. Граничні витрати.
45. Витрати виробництва та обігу підприємства харчування. Фактори, що визначають їх розмір у підприємствах галузі. Напрямки раціоналізації та економії витрат.
46. Економічна природа та джерела утворення прибутку підприємства харчування.
47. Рентабельність підприємства харчування та показники, що її характеризують.

48. Прибуток та рентабельність підприємства харчування. Фактори, що їх визначають у підприємств.