

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки
Кафедра туризму та готельного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної і
навчальної роботи та рекрутації

проф. Гаврилюк С. В. _____

Протокол № __ від _____ 2017 р.

ПРОГРАМА
вибіркової навчальної дисципліни

АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

підготовки	бакалавра
спеціальності	241 «Сфера обслуговування»
освітньої програми	Готельно-ресторанна справа

Програма навчальної дисципліни «АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 241 «Сфера обслуговування», спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Розробник: *Пасічник Михайло Петрович* – асистент кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки

Рецензент: *Пугач Сергій Олександрович* – кандидат географічних наук, доцент кафедри економічної та соціальної географії Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки

Програма навчальної дисципліни затверджена на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № ____ від _____ 2017 р.

Завідувач кафедри: _____ Ільїн Л. В.

Програма навчальної дисципліни схвалена науково-методичною комісією географічного факультету

протокол № ____ від _____ 2017р.

Голова науково-методичної комісії факультету _____ Поручинський В. І.

Програма навчальної дисципліни схвалена науково-методичною радою Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	«Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Готельно-ресторанна справа Бакалавр	Вибіркова
Кількість годин/кредитів 120/4		Рік навчання 4
		Семестр 7-ий
ІНДЗ: є		Лекції 18 год.
		Практичні (семінарські) 28 год.
		Самостійна робота 68 год.
	Консультації 6 год.	
	Форма контролю: екзамен	

2. АНОТАЦІЯ КУРСУ:

Програма навчальної дисципліни «Аналіз діяльності готельного підприємства» розроблена для студентів напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа». На вивчення навчальної дисципліни відводиться 120 годин (4 кредити ECTS), у тому числі 46 – на аудиторні заняття (18 лекційних годин, 28 практичних). Завдання дисципліни полягає у формуванні у студентів системи знань стосовно принципів роботи готельних підприємств; наданні студентам комплексу спеціальних знань про особливості аналізу фінансово-економічної діяльності готелів та аналогічних засобів розміщення з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану і перспектив організації роботи в умовах ринкових відносин; формуванні у студентів системного мислення і комплексу знань у галузі фінансового аналізу стану підприємства.

3. КОМПЕТЕНЦІЇ

За результатами освоєння програми дисципліни студент буде знати:

- основні тенденції розвитку готельного ринку;
- методи прийняття стратегічних, тактичних і оперативних рішень в HoReCa-бізнесі;
- методи економічної оцінки готельного підприємства;
- сучасні методи управління і їх особливості для готельної індустрії;
- економічні аспекти управління готельним підприємством;

- основи фінансового менеджменту і особливості оподаткування для готельних підприємств;

- особливості впровадження та застосування управлінського обліку і аналізу на готельному підприємстві;

- основи правових відносин в індустрії гостинності;

- стилі і принципи обслуговування;

- концепції комплексу маркетингу і маркетингових комунікацій;

- цінові стратегії;

- маркетингове планування.

Студент буде вміти:

- проектувати організаційну структуру, здійснювати розподіл повноважень і відповідальності;

- знаходити і оцінювати нові ринкові можливості і формулювати бізнес-ідею при створенні готелю;

- оцінювати ризики і наслідки прийнятих організаційно-управлінських рішень в готельному бізнесі;

- оцінювати економічні і соціальні умови здійснення підприємницької діяльності;

- застосовувати сучасні технології управління персоналом;

- застосовувати основні теорії мотивації, лідерства і влади для вирішення управлінських завдань в індустрії гостинності;

- використовувати в практичній діяльності організацій інформацію, отриману в результаті маркетингових досліджень;

- аналізувати фінансову звітність і приймати обґрунтовані інвестиційні, кредитні та фінансові рішення для бізнесу.

Студент буде володіти:

- методами обґрунтування стратегічних і тактичних рішень;

- інструментарієм з економічного аналізу та оцінці діяльності готельного підприємства;

- навичками організації основних бізнес-процесів в готелі;

- навичками і прийомами ефективного управління;

- навичками роботи в команді;

- способами вирішення конфліктів в готелі;
- навичками взаємодії із засобами масової інформації та навичками просування готельного підприємства.

4. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 2

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Лабор.	Сам. роб.	Конс.
Змістовий модуль 1. Інформаційне забезпечення управління готельним господарством					
Тема 1. Теоретичні засади та загальні поняття курсу	10	2	2	6	
Тема 2. Контроль якості надання готельних послуг. Аудит готелю	11	2	2	6	1
Тема 3. Економічний аналіз: поняття, завдання, види	12	2	2	8	
Разом за модулем 1	33	6	6	20	1
Змістовий модуль 2. Оцінка основних показників господарської діяльності готельного підприємства					
Тема 4. Аналіз собівартості продукції (робіт, послуг)	15	2	4	8	1
Тема 5. Аналіз прибутку і рентабельності	15	2	4	8	1
Тема 6. Аналіз поточних витрат й використання капіталу	15	2	4	8	1
Тема 7. Аналіз фінансової стійкості	15	2	4	8	1
Тема 8. Аналіз використання трудових ресурсів	15	2	4	8	1
Тема 9. Інвестиційна діяльність і організація процесу управління ризиками	12	2	2	8	
Разом за модулем 2	87	12	22	48	5
Всього годин	120	18	28	68	6

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ

Обов'язковим елементом успішного засвоєння навчального матеріалу дисципліни «Аналіз діяльності готельного підприємства» є самостійна робота студентів з вітчизняною і зарубіжною спеціальною літературою з питань управління, економіки, теорії, методології і практики аналізу діяльності в галузі індустрії гостинності. Самостійна робота є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від нормованих навчальних занять, тобто лекційних і практичних занять (аудиторної роботи).

Питання для самостійного опрацювання:

№ теми	Завдання	Література	Форма контролю
Змістови модуль 1.			
Тема 1	Самостійне опрацювання теоретичних питань: 1. Ретроспективний аналіз розвитку готельного, курортного, туристичного господарства в Україні та світі. 2. Регламентация та нормативна база діяльності підприємств готельного бізнесу. 3. Класифікація підприємств готельного господарства. 4. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії. 5. Інформаційні ресурси та нормативна база планування діяльності готельного підприємства 6. Які джерела інформації використовують для аналізу обсягу пропозиції і реалізації послуг підприємств сфери туризму?	1–5, 7, 10,14,17	Опитування. Конспект.
Тема 2	Самостійне опрацювання теоретичних питань: 1. Управління якістю як складова контролю діяльності підприємства готельного господарства. 2. Національні та міжнародні вимоги до якості готельних послуг. 3. Міжнародні готельні ланцюги в Україні.	5, 12	Опитування. Конспект.
Тема 3	Самостійне опрацювання теоретичних питань: 1. Що розуміють під економічним аналізом, в чому полягає різниця між макро- і мікроекономічним аналізом? 2. Яка роль аналізу в управлінні підприємством і підвищенні ефективності його діяльності? 3. Які завдання економічного аналізу діяльності підприємства? 4. За якими критеріями класифікують види економічного аналізу? 5. Охарактеризуйте сучасний стан аналітичної роботи на підприємствах готельного господарства. 6. Охарактеризуйте основні етапи економічного аналізу.	8, 16, 18, 21	Опитування. Конспект.
Змістовий модуль 2			
Тема 4	Самостійне опрацювання теоретичних питань: 1. Які завдання стоять перед аналізом собівартості продукції на підприємстві? 2. Які основний зміст аналізу собівартості продукції? 3. Які фактори впливають на рівень витрат і на сукупну собівартість продукції? 4. Перерахуйте і дайте характеристику абсолютними і відносними показниками собівартості продукції.	2-5, 9, 13,15	Опитування. Конспект.
Тема 5	Самостійне опрацювання теоретичних питань: 1. Охарактеризуйте основні завдання аналізу фінансових результатів діяльності підприємства. 2. У чому полягає економічна сутність і функції прибутку підприємств?	1, 10, 16, 18, 19,21	Опитування. Конспект.

	<p>3. За якими напрямками проводять аналіз прибутку?</p> <p>4. Чим відрізняється підсумковий і прогнозний аналіз прибутку?</p> <p>5. Який сенс має аналіз складу прибутку в динаміці?</p> <p>6. Чим відрізняється основна діяльність від інвестиційної, фінансової і надзвичайної діяльності підприємств туризму?</p> <p>7. Чим відрізняється валовий дохід підприємств туризму від чистого доходу та оподаткованого прибутку?</p> <p>8. За якими ознаками класифікується прибуток (збиток) підприємств?</p>		
Тема 6	<p>Самостійне опрацювання теоретичних питань:</p> <p>1. За якими ознаками класифікують витрати на виробництво продукції (робіт, послуг)?</p> <p>2. Назвіть і охарактеризуйте основні статті кошторису й основні статті калькуляції.</p> <p>3. Розкрийте особливості структури собівартості послуг та продукції підприємств готельного і ресторанного господарства, курортної сфери і туризму</p> <p>4. Перерахуйте джерела (резерви) і показники інтенсифікації та ефективності виробничо-господарської діяльності підприємства.</p> <p>5. Назвіть показники, що характеризують оборотність основного капіталу.</p>	3, 8, 12, 17, 20	Опитування. Конспект.
Тема 7	<p>Самостійне опрацювання теоретичних питань:</p> <p>1. Сутність та необхідність фінансового аналізу діяльності готельного підприємства.</p> <p>2. Показники фінансової стійкості готельного підприємства.</p> <p>3. Ліквідність балансу та оборотних коштів готельного підприємства.</p> <p>4. Оцінка потенційного банкрутства готельного підприємства.</p>	6–9, 13, 16, 17	Опитування. Конспект.
Тема 8	<p>Самостійне опрацювання теоретичних питань:</p> <p>1. За допомогою яких показників аналізують використання робочого часу і використання трудових ресурсів підприємства?</p> <p>2. Які фактори впливають на продуктивність праці? Назвіть резерви зростання продуктивності праці.</p> <p>3. Охарактеризуйте узагальнюючі, окремі й допоміжні показники продуктивності праці та методику їх розрахунку.</p> <p>4. Назвіть форми оплати праці, особливості їх використання, переваги й недоліки?</p> <p>5. Назвіть особливості кадрового складу для підприємств готельного і ресторанного господарства, курортної сфери.</p>	8–9, 14–16, 21	Опитування. Конспект.
Тема 9	<p>Самостійне опрацювання теоретичних питань:</p> <p>1. Інвестиційна діяльність готельного підприємства, її характеристика й оцінка.</p> <p>2. Організаційно-інформаційна модель аналізу</p>	3, 5, 9, 17, 19, 21	Опитування. Конспект.

	інвестиційної діяльності готельного підприємства. 3. Аналіз реальних інвестицій. 4. Аналіз фінансових інвестицій.		
--	---	--	--

6. ВИДИ (ФОРМИ) ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ ЗАВДАНЬ (ІНДЗ)

Індивідуальне науково-дослідне завдання з дисципліни «Аналіз діяльності готельного підприємства» видає студенту викладач на початку вивчення дисципліни. Роботу студент виконує самостійно при консультуванні викладачем на протязі вивчення предмету у відповідності до графіку навчального процесу, але не пізніше терміну проведення підсумкового контролю з модулю. Оцінка за виконання розрахунково-графічного завдання враховується при виставленні загальної оцінки з дисципліни.

Виконання індивідуального науково-дослідного завдання з даної дисципліни складається з наступних етапів:

- вибір підприємства (готель, аналогічний засіб розміщення);
- складання характеристики обраного підприємства;
- збір і аналіз фінансових документів підприємства;
- проведення необхідних розрахунків;
- оформлення, подання і захист.

Робота оформлюється на аркушах формату А4 (210 x 297 мм), через 1,5 міжрядковий інтервал, шрифтом Times New Roman, 14-й кегль. Розміри берегів: з лівого боку – не менше за 20 мм, з правого – не менше за 10 мм, зверху – не менше за 20 мм, знизу – не менше за 20 мм.

Теми індивідуальних науково-дослідних завдань:

1. Аналіз діяльності готельного підприємства «Дон Кіхот» м. Нововолинськ
2. Аналіз діяльності комплексу розваг та відпочинку «101 кілометр» с. Піддубці
3. Аналіз розвитку готельного бізнесу Волинської області
4. Аналіз організаційної структури управління готельним комплексом «Профспілковий» м. Луцьк
5. Аналіз діяльності готелю «Світязь» м. Луцьк
6. Організація культурно-масового обслуговування в ресторанно-готельному комплексі «Зелений гай» с. Копачівка

7. Аналіз організації оздоровчих заходів підприємством готельного типу «Nester-House» с. Світязь
8. Розробка маркетингової стратегії розвитку для рекреаційного комплексу «Срібні лелеки», м. Луцьк
9. Організація надання послуг у готельному комплексі «Україна» м. Луцьк
10. Маркетингове дослідження готелю «Версаль» м. Луцьк
11. Шляхи підвищення управління колективом в готелі на прикладі відпочинкового комплексу «Zagorod» с. Гірка Полонка
12. Аналіз стану та результатів окремих напрямів діяльності готельно-ресторанного комплексу «Patio di Fiori» м. Луцьк
13. Аналіз діяльності міжнародних готельних ланцюгів в Україні
14. Особливості планування фінансової діяльності на прикладі готелю «Кедем» м. Луцьк
15. Оцінка ефективності основних напрямів комерційної діяльності готельно-ресторанного комплексу «Острів» с. Озерце
16. Аналіз готельного господарства як підсистеми туристично- рекреаційного комплексу Північно-Західного регіону України
17. Оцінка ефективності діяльності санаторно-курортного комплексу «Червона калина» с. Жобрин
18. Аналіз фінансової стійкості готельного комплексу «Рестпарк» с. Струмівка
19. Розробка стратегії розвитку готельного підприємства «Альтаміра» с. Струмівка

7. РОЗПОДІЛ БАЛІВ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Таблиця 4

Поточний контроль (мах = 40 балів)									Модульний контроль (мах = 60 балів)		Загальна кількість балів	
Модуль 1					Модуль 2				Модуль 3			
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2						ІНДЗ	МКР 1		МКР 2
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	10	30	30	100
3	3	4	3	3	3	4	4	3				

Курсовий проект

Зміст роботи до 50	Оформлення роботи до 20	Захист роботи до 30	Загальна кількість балів 100
-----------------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------

Шкала оцінювання

Оцінка за всі види навчальної діяльності	Оцінка	
	для екзамену	для заліку
90–100	Відмінно	Зараховано
82–89	Дуже добре	
75–81	Добре	
67–74	Задовільно	
60–66	Достатньо	
1–59	Незадовільно	Незараховано (з можливістю повторного складання)

8. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**Нормативно-правові акти**

1. Закон України «Про внесення змін до «Закону України про туризм», 18.11.2002 р. № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1282-15>.

2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». – Чинний від 2004-01-01. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://info-tour.org/geo_hm/chapter9/9.13_documents_list

3. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». – Чинний від 2004-07-01. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://infoour.org/geo_hm/chapter9/9.13_documents_list_alphabetical.htm.

4. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». – Чинний від 2006-10-01. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://infoour.org/geo_hm/chapter9/9.13_documents_list_alphabetical.htm.

5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затвержені наказом Держтурадміністрації, 16.03.2004 року №19 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://document.ua/pravila-koristuvannja-goteljami-i-analogichnimi-zasobami-roznor5301.html>.

Основна література

6. Алексеева М. Планирование деятельности фирмы / М. Алексеева. – М.: Финансы и статистика – 1997. – 246 с.
7. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация / Байлик С.И. – К.: Альтерпрес, 2005. – 208 с.
8. Баканов М. И., Шеремет А. Д. Теория экономического анализа. – М.: Финансы и статистика, 2001. – 426 с.
9. Василенко, В. О. Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу : навч. посібник / В. О. Василенко, Т. І. Ткаченко ; Тавр. нац. ун-т ім. В. І. Вернадського. – Київ : Освіта України, 2012. – 508 с.
10. Круль Г. Я. Основы готельної справи: Навчальний посібник / Круль Г.Я. – К.: ЦУЛ, 2011. – 280 с.
11. Кудла, Н. Є. Менеджмент туристичного підприємства : підручник / Н. Є. Кудла. – Київ : Знання, 2012. – 343 с.
12. Кудла, Н. Є. Управління якістю в туризмі : підручник / Н. Є. Кудла ; Львів.ін-т економ. туризму. – Київ : ЦУЛ, 2015. – 328 с.
13. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування: Підручник / Мальська М.П., Пандяк І.Г., Занько Ю.С. – К.: Знання, 2011. – 366 с.
14. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту / Роглев Х.Й. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
15. Розметова, О. Г. Організація готельного господарства : підручник / О. Г. Розметова, Т. Л. Мостенська, Т. В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський : «Абетка» – ФОП Сисин О. В., 2014. – 432 с
16. Савицька Г. В. Економічний аналіз діяльності підприємства: Навч. посібник. — К.: Знання, 2005. - 662 с.
17. Уокер Дж. Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный менеджмент» и специальностям сервиса 230000 / Джон Р. Уокер; Пер. с англ. [В.Н. Егорова]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006. – 880 с. – (Серия «Зарубежный учебник»).

Додаткова література

18. Балахонова О.В. Бухгалтерський облік готельних послуг / О.В. Балахонова, Т.М. Дячук, М.В. Заїкіна // Оцінка перспектив розвитку економічного потенціалу

Україні в ХХІ ст. : мат. міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 18–19 листопада 2011 р.). – Київ : Київський економічний науковий центр, 2011. – Ч. II. – С. 49–51.

19. Колективні засоби розміщування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2014/tur/zr_u.html.

20. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>.

21. Бурак Т.В. Розвиток контрактного управління готельними мережами в Україні / Т.В. Бурак // Економіка. Управління. Інновації. – 2013. – № 1 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/j-pdf/eui_2013_1_7.pdf.

9. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЕКЗАМЕНУ

1. Методи економічного аналізу, їх сутність.
2. Сутність експлуатаційної програми готельного комплексу.
3. Основні оперативні показники в засобах розміщення, методика їх розрахунку.
4. Планування показників експлуатаційної програми готельного комплексу.
5. Виручка від реалізації послуг як економічний показник господарської діяльності готелю.
6. Економічний аналіз виручки від реалізації послуг готелю.
7. Чинники, що впливають на виручку від реалізації послуг.
8. Шляхи збільшення виручки готелю.
9. Планування виручки від реалізації готельних послуг.
10. Собівартість послуг готельного господарства, чинники, що впливають на її величину.
11. Аналіз собівартості послуг (витрат) готельного господарства. Резерви зниження собівартості послуг.
12. Планування собівартості послуг готельного господарства.
13. Сутність, значення прибутку готельного і ресторанного господарства. Джерела її утворення.
14. Порядок використання прибутку готельного комплексу.
15. Поняття рентабельності, її значення. Методика розрахунку рентабельності в готельному і ресторанному господарстві.

16. Аналіз прибутку і рентабельності готельного і ресторанного господарства.
17. Шляхи зростання прибутку і рентабельності готельного і ресторанного господарства.
18. Економічний сенс порога рентабельності. Методи розрахунку в готельному і ресторанному господарстві
19. Сутність і види оборотних коштів. Основні завдання управління обіговими коштами. Їх роль і значення у господарській діяльності готелів і ресторанів.
20. Показники, що характеризують ефективність використання оборотних коштів в готельному господарстві.
21. Трудові ресурси (персонал), їх класифікація в готельному господарстві. Показники ефективності використання трудових ресурсів.
22. Механізм стимулювання праці персоналу готельного господарства.
23. Поняття фонду заробітної плати, джерела його утворення.
24. Аналіз і планування фонду заробітної плати готелів.
25. Форми і системи оплати праці, що застосовуються в готелях.
26. Сутність, склад основних фондів готельного та ресторанного господарства.
27. Показники ефективності використання основних фондів готелю.
28. Сутність інвестиційного процесу, джерела фінансування капітальних вкладень. Методи оцінки ефективності капітальних вкладень.
29. Економічний аналіз фінансового стану готельного комплексу, завдання аналізу, послідовність аналізу, методи аналізу.
30. Коефіцієнти, що характеризують фінансову стійкість готельного комплексу, методика їх розрахунку.
31. Сутність фінансового планування. Фінансовий план готелів та ресторанів, його розділи і показники.
32. Поняття ефекту та ефективності. Фактори, що впливають на ефективність готельного комплексу.
33. Методика економічного аналізу ефективності господарської діяльності готельного комплексу.
34. Шляхи підвищення ефективності господарської діяльності готелів.
35. Сутність, місце і роль аналізу господарської діяльності в системі управління.
36. Система показників в аналізі господарської діяльності та їх класифікація.

37. Аналітичні таблиці - важливий елемент методики аналізу.
38. Застосування в АДГП прийому порівняння, типи порівняння.
39. Застосування в АДГП прийому порівняння, види порівняння і їх характеристика.
40. Забезпечення порівнянності показників в порівняльному аналізі.
41. Використання в АДГП абсолютних, відносних і середніх величин.
42. Використання в АДГП балансового способу.
43. Роль графічного способу в АДГП.
44. Прийоми абсолютних і відносних різниць в АДГП.
45. Індексний спосіб в АДГП.
46. Призначення і область застосування інтегрального методу в АДГП.
47. Значення, завдання та інформаційне забезпечення аналізу трудових ресурсів.
48. Аналіз забезпеченості трудовими ресурсами та оцінка їх руху.
49. Аналіз продуктивності праці та порядок вивчення впливу факторів на її величину.
50. Значення, завдання та інформаційне забезпечення аналізу основних засобів.
51. Аналіз забезпеченості основними засобами, оцінка їх технічного стану і руху.
52. Показники ефективності використання основних засобів та їх аналіз.
53. Аналіз впливу факторів на витрати підприємств харчування.
54. Аналіз структури собівартості послуг готельного господарства.
55. Аналіз вибору власного чи залученого транспорту.
56. Аналіз експлуатаційної програми готелів.
57. Аналіз ефективності використання готельних площ.
58. Показники рентабельності, методика їх розрахунку і аналізу.
59. Резерви зростання прибутку і рентабельності готельного господарства.
60. Значення, завдання та інформаційне забезпечення аналізу фінансового стану організації.
61. Аналіз структури бухгалтерського балансу за основними розділами і статтями.
62. Аналіз платоспроможності та фінансової стійкості.
63. Аналіз і оцінка потенційного банкрутства готельного підприємства.
64. Сутність експлуатаційної програми готелю.