

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Основи економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу»
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,

Михайлова

Наталія

Вікторівна

науковий ступінь і вчене звання,

к.е.н.,

посада

курортної справи

доцент кафедри готельно-ресторанної та

Контактний телефон	+38-095-883-04-06
Електронна адреса	mihaiylovanata1984@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у студентів комплексу знань з питань теоретичних та методологічних основ економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу, творчому оволодінні ними та набутті навичок їх практичного використання в сучасних умовах господарювання
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом Лекції(репродуктивні, проблемні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусія, виконання вправ (тренувальних, творчих, контрольних), ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, дедуктивного, творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові, добір інформаційних джерел, реферування наукових та навчальних інформаційних джерел, підготовка академічних есе).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік

Базові знання	Знання та навички, отримані при вивченні дисциплін «Основи готельної індустрії», «Організація роботи готелів», «Організація роботи ресторанів»
Мова викладання	Українська

**Перелік компетентностей та програмні результати навчання,
забезпечення яких підсилює дана навчальна дисципліна,**

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<i>Загальні компетентності</i>	
Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 10)	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (РН 05)
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>	
Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (СК 05)	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (РН 15)

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу в сучасній системі господарювання		
Тема 1. Місце та роль підприємств готельно-ресторанного бізнесу в економіці України	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка тез, статей на теми (за вибором студента)
Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 4. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.
Тема 3. Матеріально-технічна база та основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх

		завдань теоретичного і практичного характеру.
Тема 4. Організація виробництва і виробнича інфраструктура підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.
Тема 5. Оборотний капітал підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.
Модуль 2. Результати та ефективність виробничо-комерційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4.Виконання індивідуальних завдань за рекомендованим переліком.
Тема 7. Витрати та собівартість в готельно-ресторанному господарстві	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4.Виконання

		індивідуальних завдань за рекомендованим переліком.
Тема 8. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4.Виконання індивідуальних завдань за рекомендованим переліком.
Тема 9. Санація та реструктуризація підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4.Виконання індивідуальних завдань за рекомендованим переліком.
Тема 10. Банкрутство та ліквідація підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 4. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 5. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.

Інформаційні джерела

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В.В. Архіпов. - 2-е вид., перероб. і доп. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 279 с.

2. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Т.П. Басюк, Т.Л. Керанчук. – Київ : НУХТ, 2018. – 360 с.
3. Бойчик І.М. Економіка підприємства : підручник. / І.М. Бойчик. – Київ : Кондор-Видавництво, 2016. – 378 с.
4. Економіка підприємства : навч. посібник / О.М. Бандурка, Є.В. Ковальов, М.А. Садиков, О.С. Маковоз; за заг. ред. О.М. Бандурки. – Харків : ХНУВС. – 2017. – 192 с.
5. Міска В.Г. Економіка підприємства ресторанного господарства : опорн. конспект лекцій / В.Г. Міска, С.П. Гаврилюк. – Київ : КНТЕУ, 2011. КНТЕУ. – 122 с.
6. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. – 224 с.
7. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посібник / П.Р. Пуцентейло. – Київ : ЦУЛ, 2007. – 300 с.
8. Сафонова В.Є. Основи ринкової економіки і підприємництва : підручник / В.Є. Сафонова, В.Я. Бобров. – Київ : ДП «Вид. дім «Персонал», 2017. – 346 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика збереження результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (5 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (14 балів)	43
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (5 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (14 балів)	43
Підсумковий тестовий контроль	14
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	А	Відмінно
82-89	В	Дуже добре
74-81	С	Добре

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни