

**СИЛАБУС КУРСУ**  
**«ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ**  
**СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ»**  
**2019/2020 н.р.**



Ступінь вищої освіти - бакалавр  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 3(1)рік, семестр – V (I)  
Кількість кредитів: 5,5 Мова викладання: українська

Дні занять: **Понеділок, 08.30 - 09.50, 10.00 – 11.20, ауд. 10;**  
**Четвер, 8.30 - 09.50, ауд. 10.**

Консультації: **Вівторок, 13. 30- 14. 50, ауд. 3а.**

**Керівник курсу** - Бриндзя Зіновій Федорович, доктор економічних наук, в. о. завідувача кафедри готельно-ресторанної справи

**Контактна інформація** – [bryindziajulia@ukr.net](mailto:bryindziajulia@ukr.net)

### АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «*Економіка підприємств сфери обслуговування*» спрямована на формування фахових компетентностей щодо планування та реалізації ключових показників господарсько-виробничої діяльності підприємств сфери обслуговування з урахуванням чинників зовнішнього і внутрішнього середовища їх функціонування.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є економічні відносини, які виникають і розвиваються в сфері готельного і ресторанного бізнесу при здійсненні виробництва, розподілу та споживання продукції сфери обслуговування, призначеної для задоволення потреб споживача, а також механізми ресурсного забезпечення діяльності та отримання економічного й соціального ефектів.

Дисципліна орієнтується на формування інноваційних моделей розвитку підприємств сфери обслуговування та обрання напрямків удосконалення діяльності.

### СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самоств.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
<b>22/25</b>	<b>Змістовий модуль I. Сфера послуг як об'єкт управління: основні поняття</b>		
4/5	Тема 1. Економічна сутність та особливості послуг як товару	Знати економічну термінологію, вміти пояснювати функції сфери послуг, аналізувати позитивні та негативні фактори впливу на розвиток сфери послуг України.	Питання, ситуації для аналізу, тести
4/5	Тема 2. Класифікація і загальна характеристика послуг	Знати види послуг за основними класифікаційними ознаками, аналізувати життєвий цикл послуги на ринку.	Питання, практичні завдання
4/5	Тема 3. Загальна характеристика основних видів послуг	Знати та ідентифікувати види послуг, вміти аналізувати на конкретних прикладах види послуг за функціональними ознаками.	Захист міні-проектів, питання
4/5	Тема 4. Ринок послуг України	Знати функції ринку послуг, аналізувати відмінність ринку послуг від ринку виробництва.	Питання, практичні завдання

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
6/5	Тема 5. Конкуренція на ринку послуг	Знати мету та ознаки конкуренції на ринку послуг, оцінити роль державного регулювання діяльності підприємств сфери обслуговування.	Питання, тести, <b>модульний контроль</b>
<b>28/30</b>	<b>Змістовий модуль 2. Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств сфери послуг</b>		
6/6	Тема 6. Матеріально-технічна база та виробничі фонди підприємств сфери послуг	Знати термінологічні значення понять, види та елементний склад структури основних та оборотних фондів, вміти проводити оцінку показників використання виробничих фондів.	Питання, практичні завдання/задачі
6/6	Тема 7. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємств сфери послуг	Знати трактування понять видів та джерел інвестицій, оперувати методикою оцінки ефективності інвестиційних проектів, визначати напрямки підвищення ефективності здійснення інноваційної діяльності на підприємстві.	Питання, практичні завдання/задачі
6/6	Тема 8. Людські ресурси підприємств сфери послуг	Знати визначення понять теми, класифікувати кількісні та якісні характери персоналу, оцінювати потребу в трудових ресурсах, розраховувати заробітну плату та продуктивність праці на підприємстві.	Питання, практичні завдання/задачі
4/6	Тема 9. Регулювання, прогнозування і планування діяльності підприємств сфери послуг	Знати мету та ознаки прогнозування, обґрунтовувати вибір виду прогнозу залежно від сфери його застосування, знати принципи, методи та види планування, характеризувати основні типи планів, визначати та аналізувати їхні показники.	Захист міні-проектів, питання
6/6	Тема 10. Організація виробництва і виробнича інфраструктура підприємств сфери послуг	Знати термінологічне значення понять, структуру виробничого циклу, його типи, форми та методи, вміти пояснити необхідність утримання різних господарств на підприємствах сфери обслуговування.	Реферати-повідомлення, питання, тести, задачі, <b>модульний контроль</b>
<b>30/30</b>	<b>Змістовий модуль 3. Економічні результати господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</b>		
6/6	Тема 11. Поточні витрати і ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг	Знати термінологічне значення понять, види витрат, цін, методи ціноутворення, оперувати методикою визначення собівартості, ціни, вміти скласти калькуляцію витрат та кошторис діяльності підприємства.	Питання, практичні завдання/задачі
6/6	Тема 12. Виробництво, якість та конкурентоспроможність продукції і послуг готельних та ресторанных підприємств	Знати трактування понять теми, оперувати методикою оцінки якості й конкурентоспроможності продукції, основними механізмами управління якістю, обґрунтовувати шляхи підвищення конкурентоспроможності продукції.	Реферати-повідомлення, питання, практичні завдання/задачі
8/6	Тема 13. Фінансові результати діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії	Знати визначення понять, види та джерела формування доходу, прибутку, рентабельності, аналізувати та оцінювати фінансовий стан підприємства, обґрунтовувати шляхи його покращення.	Питання, практичні завдання/задачі
4/6	Тема 14. Санація та реструктуризація підприємства готельно-ресторанного бізнесу	Знати основні характеристики процесів реструктуризації та санації, розробляти антикризову програму та заходи з її практичного впровадження для забезпечення антикризової діяльності підприємства.	Реферати-повідомлення, питання
6/6	Тема 15. Банкрутство та ліквідація підприємства готельно-ресторанного бізнесу	Знати трактування понять банкрутство та ліквідація, аналізувати причини та симптоми, розробляти комплекс організаційно-економічних заходів при кризовому фінансово-економічному стані підприємства.	Захист міні-проектів, питання, тести, модульний контроль

## ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках, які розміщені у електронному форматі за адресою <http://moodle.gi.edu.ua/course/view.php?id=487>.

## ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

**Модульний контроль** проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

**Підсумковий контроль** зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію, розв'язувати практичні задачі тощо.

**ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами**

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:**

$$O = 80 \cdot 0,4 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 + 80 \cdot 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

### **ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ**

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та

незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

## ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.
3. Васильців Т. Г. Економіка малого підприємства : навч. посіб. Київ: Знання, 2013. 446 с.
4. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2015. 389 с.
5. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 384 с.
8. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства: підручник, 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: КНЕУ, 2012. 528 с.
9. Управління соціально-економічною системою в умовах національних і глобальних викликів: монографія / за ред. І. А. Маркіної. Полтава, 2017. 420 с.
10. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2017. 600 с.

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

## СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень
Лекції	Л1	Л2, Л3	Л4	Л5	Л6, Л6	Л7	Л7, Л8	Л8	Л9	Л10	Л11, Л11	Л12	Л13, Л13	Л14	Л15	
Семінарсько-практичні заняття	С1	С2	С3	С4, С5	С5	С6	С7	С8	С9	С10, С10	С11	С12	С12	С13	С13, С14	С15, С15
Контроль знань	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК2	ПО	ПО	ПО	ПО ІНДЗ	ПО МК3	ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1

ПО – поточне опитування

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

МК – модульний контроль

ПК – підсумковий контроль (іспит)