

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



ЗАТВЕРДЖУЮ
 Заступник директора
 з навчальної роботи
 Т.А. Ільчук
 30.08.2019р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
 НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

назва навчальної дисципліни

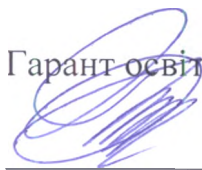
НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 5,5 Загальна кількість годин – 165 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		3-й (1-й)
		Лекції:
		40
		Практичні, семінарські:
40		
Самостійна робота:		
85		

Розробник:

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

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми

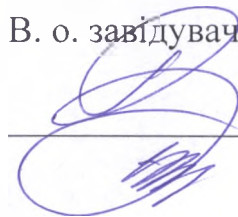


 З. Ф. Бриндзя

РЕКОМЕНДОВАНО:

Кафедрою готельно-ресторанної справи
протокол № 1 від 29.08.2019р.

В. о. завідувача кафедри



 З.Ф. Бриндзя

ПОГОДЖЕНО:

Завідувач відділення економіки та туризму



 С. Я. Добровольська

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Навчальна дисципліна «Економіка підприємств сфери обслуговування» актуальна і її роль визначається спроможністю формування у студентів професійних навичок роботи на державних та приватних підприємствах сфери обслуговування, навичок самостійної роботи з законодавчими матеріалами, додатковою літературою, оцінювати конкретні ситуації, прагнення до набуття та збагачення знань.

Основними видами навчання є лекції, практичні та індивідуальні заняття. Ці форми дають можливість у повному обсязі вивчити новий матеріал, закріпити його, розвивати практичні навички та діагностувати якість знань.

Метою вивчення дисципліни є 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 є економічні відносини, які виникають і розвиваються в сфері готельного і ресторанного обслуговування при здійсненні виробництва, розподілу та споживання готельної та ресторанної продукції, призначених для задоволення потреб споживача, а також механізми ресурсного забезпечення діяльності готельних і ресторанних підприємств та отримання економічного й соціального ефекту.

Завдання дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності (ЗК):

- здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу;
- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат;
- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

б) фахові компетентності спеціальності (ФК):

- здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати;
- здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);
- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління, контроль діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу;
- здатність аналізувати і розраховувати економічні показники діяльності, визначати рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку, спеціальних досліджень.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання (ПРН)**:

- розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу;
- освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства;
- уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);
- знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур;
- знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- розраховувати, аналізувати та планувати фінансово-економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначати їх рівень конкурентоспроможності та економічний потенціал.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 5,5	Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	денна форма навчання
Кількість змістових модулів - 3		Обов'язкова (нормативна) Мова викладання: українська
Загальна кількість годин – 165 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
Тижневих годин: аудиторних – 5 год.		3-й (1-й)
		Лекції:
		40
		Практичні, семінарські:
		40
	Самостійна робота:	
	85	
	Вид контролю: екзамен	

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	всього	Денна форма навчання			
		у тому числі			
		л	п	с	с.р.
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль I. Сфера послуг як об'єкт управління: основні поняття					
Тема 1. Економічна сутність та особливості послуг як товару	9	2		2	5
Тема 2. Класифікація і загальна характеристика послуг	9	2		2	5
Тема 3. Загальна характеристика основних видів послуг	9	2		2	5
Тема 4. Ринок послуг України	9	2		2	5
Тема 5. Конкуренція на ринку послуг	11	2		4	5
Разом за змістовим модулем 1.	47	10		12	25
Змістовий модуль 2. Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств сфери послуг					
Тема 6. Матеріально-технічна база та виробничі фонди підприємств сфери послуг	12	4	2		6
Тема 7. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємств сфери послуг	12	4	2		6
Тема 8. Людські ресурси підприємств сфери послуг	12	4	2		6
Тема 9. Регулювання, прогнозування і планування діяльності підприємств сфери послуг	10	2	2		6
Тема 10. Організація виробництва і виробнича інфраструктура підприємств сфери послуг	12	2		4	6
Разом за змістовим модулем 2.	58	16	8	4	30
Змістовий модуль 3. Економічні результати господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу					
Тема 11. Поточні витрати і ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг	12	4	2		6
Тема 12. Виробництво, якість та конкурентоспроможність продукції і послуг готельних та ресторанных підприємств	12	2		4	6
Тема 13. Фінансові результати діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії	14	4	4		6
Тема 14. Санація та реструктуризація підприємства готельно-ресторанного бізнесу	10	2		2	6
Тема 15. Банкрутство та ліквідація підприємства готельно-ресторанного бізнесу	12	2		4	6
Разом за змістовим модулем 3.	60	14	6	10	30
Разом:	165	40	14	26	85

ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ»

Змістовий модуль I. Сфера послуг як об'єкт управління: основні поняття

Тема 1. Економічна сутність та особливості послуг як товару

Роль сфери послуг в економічній системі країни. Поняття і сутність послуги. Особливості послуги як специфічного виду товару. Фактори розвитку сфери послуг: головні та другорядні. Функції сфери послуг: економічні і соціальні. Розподіл сфери послуг на сектори. Підприємство сфери послуг як соціально-економічна система. Позитивні та негативні фактори впливу на розвиток сфери послуг України. Особливості послуги як специфічного виду товару (невідчутність, невіддільність, мінливість, стандарт, нездатність до зберігання). Взаємодія елементів системи підприємств сфери послуг. Історія становлення і розвитку сфери послуг.

Тема 2. Класифікація і загальна характеристика послуг

Класифікація послуг за специфікою поняття послуга, за складом послуги, за місцем у суспільному виробництві, за характером впливу на споживача, за роллю у суспільстві та інфраструктури економіки, за масовістю клієнтури, за матеріаломісткістю, за комплексністю, за призначенням, за соціальним статусом клієнтури, за видами обслуговування, за ступенем добровільності, за періодичністю, за рівнем комерціалізації. Систематизація послуг за сферою споживання (виробниче, особисте). Життєвий цикл послуг. Безперервний процес розвитку послуг. Перспективні види послуг і види, які зникають з ринку.

Тема 3. Загальна характеристика основних видів послуг

Торгівельні послуги. Соціально-економічне, етико-психологічне, моральне значення у сфері торговельного обслуговування послуги. Побутові послуги, їх види за функціональними ознаками. Індивідуальний підхід до визначення їх собівартості та ціни реалізації, а також технології їх надання. Соціально-культурні послуги. Діяльність підприємств соціально-культурної сфери (соціокультурний та економічний аспекти). Види та специфіка надання житлово-комунальних послуг. Транспортні послуги (основні та додаткові). Послуги зв'язку. Єдина національна система зв'язку України. Інформаційно-консультативні, ліцензійні та фінансові послуги, як результат розвитку інформаційних технологій. Види: консалтинг, інжиніринг, акаунтінг, ліцензійні та фінансові послуги.

Тема 4. Ринок послуг України

Теоретичні засади функціонування ринку послуг в Україні. Особливості ринку послуг. Інфраструктура ринку послуг. Зрілість економіки і високий життєвий рівень населення. Класифікація ринку послуг, його основні функції. Найбільш поширені ризики на ринку послуг. Характеристика основних видів послуг, їх стан та перспективи розвитку в Україні. Основні елементи та складові інфраструктури ринку послуг.

Тема 5. Конкуренція на ринку послуг

Сутність конкуренції на ринку послуг. Конкурентний статус сервісного підприємства. Функції конкуренції на ринку послуг. Методи конкурентної боротьби. Особливості формування конкурентних переваг у сфері послуг. Управління конкурентоспроможністю послуг. Бенчмаркінг. Економіко-правове регулювання діяльності підприємств на ринку послуг. Заходи щодо державного регулювання ринку послуг в Україні.

Змістовий модуль 2. Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств сфери послуг

Тема 6. Матеріально-технічна база та виробничі фонди підприємств сфери послуг

Суть і значення матеріально-технічних ресурсів готельно-ресторанних підприємств. Основні фонди готельно-ресторанних підприємств, їх класифікація, структура і вартісна оцінка. Зношення і відтворення основних фондів готельно-ресторанних підприємств. Суть і призначення амортизації основних фондів. Показники відтворення і використання основних фондів готельно-ресторанних підприємств. Суть, склад та класифікація оборотних засобів підприємств сфери послуг. Показники і способи найефективнішого використання оборотних засобів. Інформаційні технології та програмні продукти на підприємствах сфери послуг.

Тема 7. Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємств сфери послуг

Сутність, характеристика інвестицій як найважливішого фінансового ресурсу для створення, функціонування і розвитку підприємств сфери послуг. Інвестиції, їх види та функціонально-елементний склад. Різновиди, склад і структура інвестицій. Визначення обсягу необхідних інвестицій та джерел їх функціонування. Оцінка економічної ефективності інвестицій в умовах ринку. Склад, структура і кругообіг оборотного капіталу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Нормування обігових коштів. Структура та показники ефективності використання оборотних коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Рух грошових коштів у готельно-ресторанних підприємствах. Напрями покращення використання обігових коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 8. Людські ресурси підприємств сфери послуг

Класифікація і характеристика кадрів (персоналу) готелю і ресторану. Кадровий потенціал підприємств сфери послуг. Адаптована до ринкових умов господарювання система формування та набору різних категорій персоналу. Підготовка і перепідготовка кадрів. Планування чисельності працівників на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність праці персоналу готельних і ресторанних підприємств та резерви її підвищення. Суть та характеристика мотивації та організації заробітної плати працівників готельно-ресторанного бізнесу. Застосовувані форми та системи заробітної плати на підприємствах сфери послуг. Диференціація оплати праці за різними ознаками.

Тема 9. Регулювання, прогнозування і планування діяльності підприємств сфери послуг

Принципові основи планування. Планування як домінуюча функція управління. Система планів підприємств готельно-ресторанного бізнесу, порядок їх розробки і взаємодія. Суть та основні етапи розробки стратегічних планів. Методи вибору стратегії підприємств сфери послуг. Сучасні проблеми розвитку системи стратегічного планування. Бізнес-план, його значення і зміст. Стадії формування, логіка розробки й поліваріантність структури бізнес-плану підприємств сфери послуг. Сутність і системи оперативного планування. Проблеми вдосконалення внутрішньофірмового планування. Необхідність і методи державного регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Формування фінансово-кредитної політики держави.

Тема 10. Організація виробництва і виробнича інфраструктура підприємств сфери послуг

Поняття і основні елементи виробничого процесу. Принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика робочих місць. Методи організації виробництва. Суть і значення застосування різних форм організації виробництва. Поняття, види та значення інфраструктури. Функції системи технологічного обслуговування. Склад та характеристика основних господарств підприємств сфери послуг: ремонтне, інструментальне, енергетичне, складське, транспортна служба. Суспільні форми організації виробництва. Соціальна інфраструктура і діяльність підприємств сфери послуг. Рациональне розміщення підприємств сфери послуг.

Змістовий модуль 3. Економічні результати господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Тема 11. Поточні витрати і ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг

Економічна сутність поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація витрат і структура собівартості послуг готельних підприємств. Собівартість продукції ресторанних підприємств. Включення поточних витрат до собівартості послуг. Фактори формування ціни на готельні послуги та ресторанну продукцію. Структура ціни на продукт готельного і ресторанного підприємства. Методи ціноутворення в готельно-ресторанній індустрії. Стимулювання постійних клієнтів.

Тема 12. Виробництво, якість та конкурентоспроможність продукції і послуг готельних та ресторанних підприємств

Поняття та особливості формування виробничої програми підприємств сфери послуг. Розрахунок вартісних показників виробничої програми. Поняття якості продукції підприємств готельно-ресторанної сфери, не обходиться її поліпшення. Показники якості й методи їхнього оцінювання. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю. Управління

витратами на забезпечення якості. Вплив підвищення якості послуг на економіку та імідж підприємств сфери послуг. Методи оцінювання конкурентоспроможності послуг. Державний нагляд за дотриманням стандартів, матеріальна відповідальність за порушення стандартів на підприємствах готельно-ресторанної сфери. Стандарти, якими керуються у своїй діяльності підприємства сфери послуг. Ефективність і способи підвищення якості та конкурентоспроможності продукції вітчизняних підприємств сфери послуг.

Тема 13. Фінансові результати діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії

Фінансові ресурси готельних і ресторанных підприємств. Визначення фінансового результату діяльності підприємств. Фінансовий стан підприємств сфери послуг та визначення його фінансової стійкості. Результати фінансової діяльності підприємства. Види та джерела утворення прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Рентабельність, як відносний показник діяльності підприємств сфери послуг, її види та методи розрахунку. Сутність ефекту та ефективності. Класифікація показників економічного ефекту. Класифікація економічної ефективності. Показники оцінки економічної ефективності. Чинники зростання ефективності діяльності підприємств. Товарообіг як економічний показник діяльності підприємств сфери послуг.

Тема 14. Санація та реструктуризація підприємства готельно-ресторанного бізнесу

Система виживання підприємств сфери послуг. Її ознаки, необхідність практичного використання й змістова характеристика. Головні організаційні заходи й необхідні кошти для виживання підприємств, їх виходу з кризової економічної ситуації. Основні характеристики процесу реструктуризації підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Етапи процесу реструктуризації. Санація (фінансове оздоровлення) готельних і ресторанных підприємств. Розробка й здійснення програми (бізнес-плану) реструктуризації. Програма санаційних заходів фінансово-економічного характеру. Особливості державної підтримки проведення санації потенційно конкурентоспроможних підприємств сфери послуг.

Тема 15. Банкрутство та ліквідація підприємства готельно – ресторанный бізнесу

Поняття про банкрутство готельних і ресторанных підприємств та причини його виникнення. Причини та симптоми. Визначення зон ризику та реакція підприємств сфери послуг на настання кризового фінансово-економічного стану. Процедура визначення боржника банкрутом. Процес ліквідації (припинення діяльності) збанкрутілих готельних і ресторанных підприємств. Управління майном боржника та оцінка можливих наслідків ліквідації збанкрутілих підприємств сфери послуг. Комплекс організаційно-економічних заходів та допустима тривалість процесу ліквідації підприємств.

Тематика практичних, семінарських занять та самостійної роботи студентів визначені у тематичному плані дисципліни.

Питання та завдання практичної та самостійної роботи студентів деталізовані у відповідних методичних вказівках.

4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

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 тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

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.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної

роботи. ІНДЗ 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.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

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 тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань:

- високий,
- добрий,
- посередній,
- недостатній.

Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів.

Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем, вірно розв'язує практичні задачі...

Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів.

Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими правовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати, застосовувати їх в конкретній господарській ситуації, розв'язує практичні задачі з деякими неточностями у розрахунках.

Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів.

Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом, розв'язує практичні задачі без відповідного пояснення та аналізу, опускає одиниці вимірювань.

Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів.

Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та науковомислення, Практичними навичками не володіє (не розв'язує практичні задачі).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коле- джу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю по- вторного складання)
0 – 34		F (незадовільнозо- бов'язковимповторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

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

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

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

ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

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 лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси, розв'язок практичних задач, розгляд господарських ситуацій.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни:

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу.

Список рекомендованих джерел:

Основна

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. Решетняк О.І. Економіка підприємства сфери послуг: навч. посіб. Харків: НУА, 2011. 300 с.
10. Яркіна Н. М. Економіка підприємства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2015. 498 с.

Допоміжна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3- те вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Машир, Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 396 с.
3. Мунін Георгій. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти: навч. посіб. Київ: Кондор, 2011. 442 с.
4. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: Кондор, 2008. 460 с.
5. Нечаюк Л., Нечанюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 343 с.

Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
Веб-сайти наукових установ	
Бібліотека КНУБА	http://library.knuba.edu.ua/
Наукова бібліотека Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара	http://library.dsu.dp.ua/eticet.html
Міністерство освіти і науки України	http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/
Бібліотека навчальної та наукової літератури НАДПСУ	http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=/BooksShow/BooksShow7/BooksShow7
Офіційний сайт наукової діяльності Національної академії ім. Я. Мудрого	http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	http://www.nbu.gov.ua/
Харківська державна наукова бібліотека	http://korolenko.kharkov.com/
Національна парламентська бібліотека України	http://www.nplu.kiev.ua/
Наукова бібліотека ім.М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	http://lib-gw.univ.kiev.ua/
Державна бібліотека України для юнацтва	http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm