

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: I, Семестр: 1

Кількість кредитів: 4

Мова викладання: українська

Керівник курсу

канд. екон. наук., викл. **Алілуйко Марія Степанівна**

Контактна інформація

ел. пошта – m.alilujko@gmail.com

Опис дисципліни

Дисципліна «Економіка підприємства» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти таких компетентностей: володіння основними поняттями, термінами і їх визначенням в області економіки підприємства сфери послуг, вміння оперувати правовими актами, які регулюють діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства. Здатність аналізувати наявні ресурси підприємства сфери послуг та ефективно ними управляти: визначати амортизаційні відрахування, розраховувати та аналізувати показники ефективного використання основних фондів та оборотних коштів готельно-ресторанного підприємства. Вміння управляти процесом організації заробітної плати, а також здатність ефективно використовувати економічні важелі, такі як ціна, прибуток, матеріальне заохочення.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	Основи підприємництва. Види підприємств сфери послуг, їх організаційно-правові форми	Усвідомлювати сутність підприємства в ринковій економіці. Знати класифікацію підприємств за різними ознаками. Аналізувати нормативно-правові актами, які регулюють діяльність підприємства сфери обслуговування. Характеризувати організаційно-правові форми об'єднань підприємств. Бути здатними до створення та реєстрації підприємства сфери послуг.	Практ. завдання, питання
2 / 5	Основні фонди готельного господарства	Знати класифікацію та фактори, що визначають обсяг і структуру основних фондів в готельно-ресторанному господарстві. Вміти аналізувати показники, що характеризують рух та оцінку основних фондів. Володіти різними методами нарахування амортизації основних фондів. Вміти розрахувати ефективність використання основних фондів в готельному та ресторанным господарстві.	Практ. завдання, питання

2 / 5	Оборотні кошти підприємств готельного господарства	Знати економічну сутність та склад оборотних коштів готельного господарства. Характеризувати класифікацію оборотних коштів і джерел їх формування. Розуміти схему кругообігу оборотних коштів на підприємстві сфери послуг. Вміти аналізувати оборотні кошти готельного підприємства та показники їх ефективного використання. Бути здатними до виявляти потреби готельного господарства в оборотних коштах.	Практ. завдання, питання
2 / 6	Персонал підприємства та заробітна плата працівників сфери обслуговування	Знати склад та структуру персоналу підприємства сфери послуг, та чинники, що впливають на неї. Знати організацію, форми і системи заробітної плати, що застосовуються на підприємствах сфери послуг. Вміти визначати моделі та методи мотивації працівників на певному підприємстві сфери послуг. Бути здатними до планування росту продуктивності праці на підприємствах сфери послуг. Бути здатними управляти персоналом підприємства сфери послуг.	Практ. завдання, питання
2 / 5	Собівартість послуг і ціноутворення на підприємствах готельного господарства	Знати сутність і класифікацію витрат підприємства готельного господарства. Розуміти суть собівартості послуг та аналізувати джерела і шляхи її зниження. Знати зміст, функції та види цін. Аналізувати методи ціноутворення. Бути здатним до калькулювання собівартості послуги (продукції) готельного підприємства. Бути здатним до ціноутворення на підприємствах готельного сектору.	Практ. завдання, питання
2 / 5	Ефективність функціонування готельно-ресторанного господарства	Бути здатними до оцінки загального фінансово-економічного стану готельно-ресторанного підприємства. Характеризувати рентабельність підприємства готельно-ресторанного сектору. Усвідомлювати схеми формування та розподілу прибутку підприємства готельно-ресторанного сектору.	Практ. завдання, питання

Літературні джерела

1. Азарова А.О., Нікіфорова Л.О. Економіка підприємства. Практикум: навч. посіб. Вінниця: ВНТУ, 2016. 215 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор -Видавництво, 2016. 378 с.
3. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / За заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
4. Економіка підприємства: збірник тестів і задач: навч. посіб./ А. В. Шегда та ін. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 239 с.
5. Економіка підприємства: навч. посіб./ І. М. Посохов та ін.. Харків: НТУ «ХПІ», 2016. 380 с.
6. Економіка підприємства: навч. посіб.: практикум / Витвицький Я.С. та ін. Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2016. 306 с.
7. Карпенко Ю.В., Бенях В.В. Економіка підприємства: практикум: навч. посіб. Полтава: ПУЕТ, 2017. 412 с.
8. Кондратюк О. І., Пилипенко О. О. Економіка підприємства: практикум: навчально-методичний посібник. Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2006. 288 с.
9. Кривов'язюк І. В. Економіка інноваційного підприємства: навчальний посібник. Херсон: Олді-Плюс, 2016. 343 с.
10. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. 2-вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
11. Могилевська О.Ю., Уфімцева Т.М., Слободяник А.М. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. Київ: Вид-во КиМУ, 2017. 295 с.
12. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2007. 300 с.
13. Шарко М. В., Мешкова-Кравченко О. М., Радкевич О. М. Економіка підприємства: навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. Ч. 1. Херсон: Олді-Плюс, 2014. 436 с.
14. Законодавство України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>.
15. Український журнал "Економіст". URL: <http://ua-ekonomist.com/>.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (80 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (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. За об'єктивних причин (наприклад хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (7 практичних занять, що передбачають використання знань та вмінь з тем 1–3). Практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань, тести.	35
Модуль 2 (7 практичних занять, що передбачають використання знань та вмінь з тем 4–6): Практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань, тести.	35
ІНДЗ	10
Підсумковий контроль (теми 1–6)	20

Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль №1								Змістовий модуль № 2								ІНДЗ	Підсумковий контроль	Сума
Практ. 1	Практ. 2	Практ. 3	Практ. 4	Практ. 5	Практ. 6	Практ. 7	ЗМ 1	Практ. 8	Практ. 9	Практ. 10	Практ. 11	Практ. 12	Практ. 13	Практ. 14	ЗМ 2			
5	5	5	5	5	5	5	35	5	5	5	5	5	5	5	35	10	20	100

Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
ЗК 03	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 05	Здатність працювати в команді.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
СК 05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та

	здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .
СК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 14	Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для готельно-ресторанної сфери.
СК 16	Здатність управляти комплексними діями, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток підлеглих.

Формування програмних результатів навчання

Індекс в матриці ОП	Програмні результати
РН 01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
РН 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
РН 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
РН 20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
РН 24	Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.
РН 25	Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених стандартом та освітньою програмою.