



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>6</u>
Рік навчання (курсу):	<u>3</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>3,5</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Людмила Малуґа, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/malyuga-lyudmila-mikolaivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	maliuga-LM@ukr.net
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=933

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	розгляд теоретичних та практичних питань, пов'язаних з підприємницькою діяльністю в Україні, надання студентам знань з основ підприємницької діяльності в сфері обслуговування.
Завдання курсу	вивчити види і особливості підприємницької діяльності в Україні та законодавчих основ підприємницької діяльності в сфері.
Загальні компетентності	<ul style="list-style-type: none"> ➢ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ➢ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціалізовані компетентності	<ul style="list-style-type: none"> ➢ здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ➢ здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ➢ здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> ➢ знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ➢ розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ➢ розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ➢ презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу; ➢ розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні (семінарські, лабораторні))	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Теоретичні засади підприємницької діяльності				
Тема 1. Загальна характеристика підприємницької діяльності	2/2	Знати ознаки та передумови здійснення підприємницької діяльності. Знати суб'єкти і види підприємницької діяльності. Вміти втілювати підприємницьку ідею.	Доповідь за темою практичного заняття.	5
Тема 2. Технологія заснування власної справи	2/2	Знати засновницькі документи. Вміти проводити державну реєстрацію суб'єктів підприємницької діяльності; відкривати рахунки у банках; ліцензувати діяльність підприємства.	Доповідь за темою практичного заняття. Виконання розрахункового завдання	10
Змістовий модуль 2. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності				
Тема 3. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності	2/2	Знати організаційно-правові форми підприємницької діяльності. Вміти визначати переваги та недоліки різних організаційно-правових форм підприємницької діяльності.	Доповідь за темою практичного заняття.	5
Тема 4. Мале підприємництво у сільському зеленому туризмі	2/2	Знати значення і функції малого підприємництва в економіці. Вміти користуватись державною підтримкою малого бізнесу.	Доповідь за темою практичного заняття.	5
Змістовий модуль 3. Організація та ведення діяльності підприємств сфери обслуговування				
Тема 5. Бізнес-планування в діяльності підприємств	4/4	Знати сутність та структуру бізнес-плану підприємства. Вміти розробляти бізнес-план суб'єктів сільського зеленого туризму.	Підготовка та захист реферату. Виконання розрахункового завдання.	20
Тема 6. Ресурсне забезпечення суб'єктів сільського зеленого туризму	4/4	Знати види ресурсів підприємства. Вміти управляти матеріальними ресурсами використовуючи систему показників їх використання.	Доповідь за темою практичного заняття. Виконання розрахункового завдання	10
Тема 7. Сутність та значення оборотних засобів	2/4	Знати склад та структуру оборотних засобів. Вміти управляти оборотними засобами підприємства.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	10
Тема 8. Витрати виробництва та підприємницький прибуток	4/4	Знати економічну сутність операційних та виробничих витрат. Вміти формувати цінову політику підприємства. Знати чинники, що впливають на підприємницький прибуток.	Доповідь за темою практичного заняття.	5
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс		22/24		100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Рекомендована література

Базова

1. Верига Ю., Кулявець Н., Карпенко Є., Соболев Г. Облік і звітність суб'єктів малого підприємництва. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 272 с.
2. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
3. Гапоненко Г.І., Парфіненко А.Ю., Шамара І.М. Сільський зелений туризм. К.: Університетська книга, 2023. 178с.
4. Господарський кодекс України № 436-IV від 16.01.2003р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#n2582>
5. Гой І, Смелянська Т. Підприємництво. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 368с.
6. Ковальська Л., Кривов'язюк І. Підприємництво і торгівля. Київ: Кондор 2018. 620 с.
7. Кривов'язюк І. Підприємництво як чинник розвитку інноваційної моделі економіки України та її регіонів. Монографія. Київ: Кондор, 2020. 172 с.

8. Кудла Н. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.
9. Податковий Кодекс України: Закон України від 2 груд. 2010 р. № 2755-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>
10. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.91р. № 1023-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
11. Про затвердження Правил роботи Закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
12. Сотник І., Таранюк Л. Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. Суми: Університетська книга, 2018. 572 с.
13. Тягунова Н. Підприємництво і бізнес-культура. Кредитно-модульний курс. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 118 с.
14. Шепель Т.В., Комліченко О.О., Живець А.М. Основи підприємницької діяльності : навчальний посібник. Одеса: ОЛДІ ПЛЮС. 2022. 308с.

Допоміжна

1. Власенко О., Зінчук Т., Данкевич В., Буднік О. Розвиток сільського жіночого підприємництва. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 158 с.
2. Гончар Л., Беляк, А. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Економіка та суспільство*, 2021. №26
3. Лещук В., Кравчук О. Фінансова діяльність суб'єктів підприємництва. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 504 с.
4. Малюга Л.М., Загороднюк О.В. Антикризове управління підприємствами готельно-ресторанної сфери. Збірник наукових праць Уманського НУС. 2020. № 96. С. 131-140
5. Малюга Л.М., Загороднюк О.В. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного бізнесу. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2020. №2 (25). С. 241-245. URL: <http://www/easterneurope-ebm.in.ua>
6. Малюга Л.М., Загороднюк О.В., Терещук Н.В. Формування цінової політики готельних підприємств. *Інфраструктура ринку*. Вип. 53, 2021. С.51-55. URL: <http://www/market-infr.od.ua>
7. Малюга Л.М., Гоменюк М.О., Пархоменко Л.А. Статистика обліку доходів і витрат в управлінні підприємствами сфери обслуговування. *Економіка та суспільство*. 2023. № 47. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2146>
8. Пархоменко Л. А., Малюга Л. М., Фротер О. С., Нижник І. О. Управління витратами як резерв для підвищення ефективності діяльності підприємства. *Ефективна економіка*. 2021. № 12. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=9754>
9. Підпригора Ю.А. Якість та відповідність продукції нормативним документам: принципи організації. *Наукові нотатки*, 2021, 71. С. 29-34.
10. Ринок і ресурси споживчих товарів. / Офіленко Н. та ін. м. Київ: Центр навчальної літератури, 2011. 184с.
11. Семенов В. Стандарти ISO серії 9000 як основа формування систем управління якістю на підприємствах сфери послуг. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*, 2020, 3 (72). С. 121-134.
12. Сидорук А., Чуєва, І., Управління якістю як фактор підвищення ефективності туристичних та ресторанних послуг в сфері міжнародного туристичного бізнесу. *Економіка та суспільство*, 2021. №29
13. Юрко І.В. Торгівельне підприємництво Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 232 с.
14. Kozhukhivska R., Kovalenko G., Kyryliuk I., Maliuga L., Podzihun S., Sokovnina D. (2020). Competitiveness as a Basis for Tourism Development. Proceedings of the 35rd Conference, IBIMA

2020: 1-2 April 2020, 2020, Seville, Spain. P.1585-1591 Availableat: <https://ibima.org/accepted-paper/competitiveness-as-a-basis-for-tourism-development/>

Інформаційні ресурси

1. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.
2. Асоціація індустрії гостинності України <https://aigu.org.ua/>
3. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: <http://www.wttc.org/>.
4. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
5. Державна туристична Адміністрація. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://3umf.com/doc/449/>.
7. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
9. Економічний дискусійний клуб. URL: <http://edclub.com.ua/>
10. Система якості HACCP. URL: <https://certificant.org/haccp/>
11. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.