



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 Транченко, д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/tranchenko-lyudmila-volodimirivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	lydatranch@gmail.com
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	➢ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ➢ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціалізовані компетентності	➢ 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	➢ 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)	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.	Підготовка доповіді 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.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	10
Змістовний 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.	Підготовка доповіді 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.	Підготовка презентації 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 реферату за темою практичного заняття.	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.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	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.	Підготовка доповіді за темою практичного заняття.	5
Всього за 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.
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