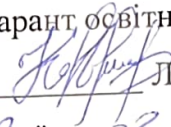


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Гарант освітньої програми

 ЛЮБОВ КОВАЛЕНКО

" 19 " 08 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В СФЕРІ  
ОБСЛУГОВУВАННЯ»

Освітній рівень: перший (бакалаврський)

Галузь знань: І «Транспорт та послуги»

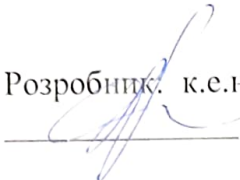
Спеціальність: І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Факультет: менеджменту

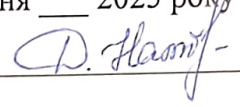
Умань – 2025 рік

Робоча програма з дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2025. 12 с.

Розробник: к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
 Людмила МАЛІЮГА

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від " \_19\_ " \_ \_ серпня \_ 2025 року № \_1\_

Завідувач кафедри  Діана НАГЕРНЮК

" \_19\_ " \_ \_ серпня \_ 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту  
Протокол від " \_20\_ " \_ \_ серпня \_ 2025 року № \_1\_

Голова  Марина ГОМЕНЮК

" \_20\_ " \_ \_ серпня \_ 2025 року

## 1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників                                                                        | Галузь знань, напрям підготовки, освітній рівень                                                                              | Характеристика навчальної дисципліни |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                                                                                                |                                                                                                                               | денна форма навчання                 |
| Кількість кредитів – 4,0                                                                       | Галузь знань<br><b>Ж «Транспорт та послуги»</b>                                                                               | <b>Обов’язкова</b>                   |
|                                                                                                |                                                                                                                               |                                      |
| Модулів – 1                                                                                    | Спеціальність<br><b>Ж2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</b><br><br>Освітній рівень:<br><b>перший (бакалаврський)</b> | <b>Рік підготовки:</b>               |
| Змістових модулів – 3                                                                          |                                                                                                                               | 3-й                                  |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання –                                                      |                                                                                                                               | <b>Семестр</b>                       |
| Загальна кількість годин – 120                                                                 |                                                                                                                               | 6-й                                  |
|                                                                                                |                                                                                                                               | <b>Лекції</b>                        |
| Тижневих годин для денної форми навчання:<br>аудиторних – 3<br>самостійної роботи студента – 4 | Освітня програма:<br><b>«Готельно-ресторанна справа»</b>                                                                      | 26 год.                              |
|                                                                                                |                                                                                                                               | <b>Практичні, семінарські</b>        |
|                                                                                                |                                                                                                                               | 28 год.                              |
|                                                                                                |                                                                                                                               | <b>Самостійна робота</b>             |
|                                                                                                |                                                                                                                               | 66 год.                              |
|                                                                                                |                                                                                                                               | Вид контролю: <b>екзамен</b>         |

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою освітньої компоненти** «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань, умінь і навичок, необхідних для ефективного створення, організації та управління підприємницькою діяльністю у сфері послуг. Вивчення дисципліни спрямоване на опанування сучасних підходів до планування, організації, фінансового забезпечення, оцінювання ефективності та підвищення конкурентоспроможності підприємств сфери обслуговування в умовах ринкової економіки.

**Основними завданнями** дисципліни є:

- розкриття сутності, принципів і форм організації підприємницької діяльності у сфері послуг;
- засвоєння теоретичних і практичних основ започаткування власної справи;
- формування вмінь розробляти бізнес-плани, обґрунтовувати управлінські рішення та оцінювати ризики підприємницької діяльності;
- набуття навичок ефективного управління ресурсами, персоналом, фінансовими потоками та маркетинговими процесами в підприємствах сфери обслуговування;
- розвиток підприємницького мислення, ініціативності, відповідальності й готовності до прийняття рішень у змінних ринкових умовах.

**Місце дисципліни у структурно-логічній схемі ОПП:** Курс «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» належить до циклу фахової підготовки і має прикладний характер. Дисципліна формує практичні компетентності, необхідні для організації та управління бізнес-процесами у готельно-ресторанній, туристичній, торговельній та інших галузях сфери послуг.

Дисципліна забезпечує підґрунтя для формування загальних і фахових компетентностей, зокрема вмінь організовувати підприємницьку діяльність, приймати стратегічні та тактичні рішення, здійснювати оцінку результатів діяльності підприємства, забезпечувати його розвиток і адаптацію до ринкових умов. Отже, вона є ключовою складовою професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування, орієнтованих на самостійну підприємницьку практику.

**Пререквізити:** для вивчення цього курсу необхідно засвоїти такі дисципліни: «Товарознавство», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії».

**Постреквізити:** «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Організація сільського зеленого туризму», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства».

У процесі реалізації програми дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою (табл. 2.1):

Таблиця 2.1.

**Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування»**

| Шифр компетентності          | Компетентності | Шифр програмних результатів навчання | Програмні результати навчання |
|------------------------------|----------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Загальні компетентності (ЗК) |                |                                      |                               |

|                                                |                                                                                                                                 |       |                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЗК 3                                           | Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.                                                                             | РН 18 | Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.                                                                                                          |
| ЗК 10                                          | Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.                                                                          | РН 5  | Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                                                                              |
| <b>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b> |                                                                                                                                 |       |                                                                                                                                                                                                       |
| СК 5                                           | Здатність управляти підприємством, приймати господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.              | РН 1  | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. |
|                                                |                                                                                                                                 | РН 5  | 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 23 | Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.                                                                      |
| СК 12                                          | Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | РН 15 | Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                                                                 |
| СК 13                                          | Здатність здійснювати планування, управління діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                           | РН 23 | Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.                                                                      |

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2.

**Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною  
«Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування»**

| Результати навчання за навчальною дисципліною |                                                                                                                      | Методи навчання                                                                                                                   | Методи контролю                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                      | <b>Знання:</b>                                                                                                       |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1.1                                           | Концептуальні знання, набуті в процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу<br>Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття | Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль |
| 1.2                                           | Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності                | Підготовка і захист реферативного матеріалу                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>2</b>                                      | <b>Уміння/навички:</b>                                                                                               |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                  |

|          |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1      | Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах                                                                       | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу                                                                                                               | Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |
| 2.2      | Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності | Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття<br>Підготовка і захист реферативного матеріалу                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>3</b> | <b>Комунікація:</b>                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3.1      | Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності                                                        | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу<br>Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття<br>Рольові ігри<br>Підготовка і захист реферативного матеріалу | Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |
| <b>4</b> | <b>Відповідальність і автономія:</b>                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |
| 4.1      | Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах                                                                     | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу<br>Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття<br>Підготовка і захист реферативного матеріалу                 | Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |
| 4.2      | Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів                                                        | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу<br>Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття<br>Підготовка і захист реферативного матеріалу                 | Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |

Таблиця 2.3.

**Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування»**

| Програмний результат навчання |                                                                                                                                                                                                       | Метод навчання                                                                                                                                                                                                                                                              | Методи контролю                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| РН 1                          | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу<br>Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття<br>Підготовка і захист реферативного матеріалу<br>Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle. | Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |

|       |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PH 5  | Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.                              | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу<br>Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття<br>Підготовка і захист реферативного матеріалу<br>Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle. | Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |
| PH 15 | Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу<br>Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття<br>Підготовка і захист реферативного матеріалу<br>Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle. | Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |
| PH 18 | Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.                                          | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу<br>Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття<br>Підготовка і захист реферативного матеріалу<br>Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle. | Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |
| PH 23 | Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.      | Активна участь у розгляді лекційного матеріалу<br>Обговорення лекційного матеріалу<br>Міні-лекція<br>Презентація за темою заняття<br>Підготовка і захист реферативного матеріалу<br>Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle. | Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль. |

### 3. Програма навчальної дисципліни

#### ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

##### Тема 1. Загальна характеристика підприємницької діяльності

Розглядається сутність, основні ознаки, функції та принципи підприємництва як форми господарювання в умовах ринкової економіки. Вивчаються передумови виникнення та розвитку підприємницької діяльності, її економічна, соціальна та правова природа. Особлива увага приділяється характеристиці суб'єктів підприємництва, видам підприємницької діяльності, формуванню підприємницької ідеї та механізму її реалізації.

##### Тема 2. Технологія заснування власної справи

Розглядається порядок створення підприємницьких структур різних форм власності. Аналізуються засновницькі документи, процедура державної реєстрації суб'єктів господарювання, вимоги до відкриття банківських рахунків. Висвітлюються питання ліцензування підприємницької діяльності, отримання дозвільних документів та організація першочергових заходів із започаткування бізнесу.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ФОРМИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

### **Тема 3. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності**

Вивчаються основні організаційні одиниці підприємництва, особливості їх функціонування та правового статусу. Аналізуються організаційно-правові форми підприємницької діяльності — індивідуальні, колективні, корпоративні. Розглядаються переваги й недоліки одноосібного володіння, специфіка діяльності товариств, їх види та особливості управління. Окрема увага приділяється корпоративним формам підприємництва, їх ролі у забезпеченні економічного розвитку.

### **Тема 4. Мале підприємництво у сільському зеленому туризмі**

Розкривається економічна сутність малого підприємництва, його місце і значення в сучасній економіці України. Висвітлюються функції малого бізнесу, його вплив на зайнятість, розвиток регіонів та формування конкурентного середовища. Окремо розглядаються особливості малого підприємництва у сфері сільського зеленого туризму, напрями та інструменти державної підтримки цього виду діяльності.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ВЕДЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **Тема 5. Бізнес-планування в діяльності підприємств**

Визначається сутність, призначення та функції бізнес-плану в управлінні підприємством. Розглядається структура бізнес-плану, основні його розділи та послідовність розробки. Надається характеристика технології складання бізнес-плану для суб'єктів підприємницької діяльності у сфері сільського зеленого туризму, особливості оцінювання його ефективності та ризиків.

### **Тема 6. Ресурсне забезпечення суб'єктів сільського зеленого туризму**

Досліджується система ресурсного забезпечення підприємства, сутність і значення ефективного управління ресурсами. Розглядаються види матеріальних ресурсів, показники їх використання, методи організації управління запасами. Аналізується процес планування, контролю та оптимізації матеріальних потоків з метою підвищення ефективності діяльності суб'єктів сфери обслуговування.

### **Тема 7. Сутність та значення оборотних засобів**

Вивчається сутність, склад і структура оборотних коштів підприємства, їх економічна роль у забезпеченні безперервності виробничо-господарських процесів. Розглядаються показники ефективності використання оборотних коштів, фактори, що впливають на їх обіг, а також напрями прискорення оборотності оборотних засобів.

### **Тема 8. Витрати виробництва та підприємницький прибуток**

Розкривається економічна сутність операційних і виробничих витрат, принципи їх класифікації та методи обліку. Аналізуються підходи до формування цінової політики підприємства, розрахунок собівартості продукції (послуг) та визначення прибутку. Розглядаються чинники, що впливають на розмір підприємницького прибутку, шляхи його збільшення та роль у забезпеченні фінансової стійкості підприємства.

## **4. Орієнтовна структура навчальної дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування»**

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин |              |   |     |     |      |
|-------------------------------|-----------------|--------------|---|-----|-----|------|
|                               | денна форма     |              |   |     |     |      |
|                               | усього          | у тому числі |   |     |     |      |
|                               |                 | л            | п | лаб | інд | с.р. |

| <b>Модуль 1</b>                                                                               |            |           |           |          |          |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|
| <b>Змістовий модуль 1. Теоретичні засади підприємницької діяльності</b>                       |            |           |           |          |          |           |
| Тема 1. Загальна характеристика підприємницької діяльності                                    | 16         | 4         | 4         | –        | –        | 8         |
| Тема 2. Технологія заснування власної справи                                                  | 16         | 4         | 4         | –        | –        | 8         |
| <b>Разом за змістовим модулем 1</b>                                                           | <b>32</b>  | <b>8</b>  | <b>8</b>  | <b>–</b> | <b>–</b> | <b>16</b> |
| <b>Змістовий модуль 2. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності</b>             |            |           |           |          |          |           |
| Тема 3. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності                                | 16         | 4         | 4         | –        | –        | 8         |
| Тема 4. Мале підприємництво у сільському зеленому туризмі                                     | 16         | 4         | 4         | –        | –        | 8         |
| <b>Разом за змістовим модулем 2</b>                                                           | <b>32</b>  | <b>8</b>  | <b>8</b>  | <b>–</b> | <b>–</b> | <b>16</b> |
| <b>Змістовий модуль 3. Організація та ведення діяльності підприємств сфери обслуговування</b> |            |           |           |          |          |           |
| Тема 5. Бізнес-планування в діяльності підприємств                                            | 16         | 4         | 4         | –        | –        | 8         |
| Тема 6. Ресурсне забезпечення суб'єктів сільського зеленого туризму                           | 16         | 2         | 4         | –        | –        | 10        |
| Тема 7. Сутність та значення оборотних засобів                                                | 12         | 2         | 2         | –        | –        | 8         |
| Тема 8. Витрати виробництва та підприємницький прибуток                                       | 12         | 2         | 2         | –        | –        | 8         |
| <b>Разом за змістовим модулем 3</b>                                                           | <b>56</b>  | <b>10</b> | <b>12</b> | <b>–</b> | <b>–</b> | <b>34</b> |
| <b>Всього годин</b>                                                                           | <b>120</b> | <b>26</b> | <b>28</b> | <b>–</b> | <b>–</b> | <b>66</b> |

## 5. Теми практичних занять

| № з/п                                                                                         | Назва теми                                                          | Кількість годин |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Змістовий модуль 1. Теоретичні засади підприємницької діяльності</b>                       |                                                                     |                 |
| 1                                                                                             | Тема 1. Загальна характеристика підприємницької діяльності          | 4               |
| 2                                                                                             | Тема 2: Технологія заснування власної справи                        | 4               |
| <b>Змістовий модуль 2. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності</b>             |                                                                     |                 |
| 3                                                                                             | Тема 3. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності      | 4               |
| 4                                                                                             | Тема 4. Мале підприємництво у сільському зеленому туризмі           | 4               |
| <b>Змістовий модуль 3. Організація та ведення діяльності підприємств сфери обслуговування</b> |                                                                     |                 |
| 5                                                                                             | Тема 5. Бізнес-планування в діяльності підприємств                  | 4               |
| 6                                                                                             | Тема 6. Ресурсне забезпечення суб'єктів сільського зеленого туризму | 2               |
| 7                                                                                             | Тема 7. Сутність та значення оборотних засобів                      | 2               |
| 8                                                                                             | Тема 8. Витрати виробництва та підприємницький прибуток             | 2               |
| <b>Всього</b>                                                                                 |                                                                     | <b>26</b>       |

## 6. Самостійна робота

| № з/п         | Назва теми                                                  | Кількість годин |
|---------------|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1             | Загальна характеристика підприємницької діяльності          | 8               |
| 2             | Технологія заснування власної справи                        | 8               |
| 3             | Організаційно-правові форми підприємницької діяльності      | 8               |
| 4             | Мале підприємництво у сільському зеленому туризмі           | 8               |
| 5             | Бізнес-планування в діяльності підприємств                  | 8               |
| 6             | Ресурсне забезпечення суб'єктів сільського зеленого туризму | 10              |
| 7             | Сутність та значення оборотних засобів                      | 8               |
| 8             | Витрати виробництва та підприємницький прибуток             | 8               |
| <b>Всього</b> |                                                             | <b>66</b>       |

## 7. Методи навчання

При вивченні дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» використовуються студентоцентризований, проблемноорієнтований, компетентнісний, ініціативне самонавчання підходи до навчання.

Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій та рефератів з використання сучасних програмних засобів; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.

## 8. Методи контролю

Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

## 9. Розподіл балів, які отримують студенти

| Поточний (модульний) контроль |    |                    |    |                    |    |    |    | Підсумковий контроль | Сума |
|-------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|----|----|----------------------|------|
| Змістовий модуль 1            |    | Змістовий модуль 2 |    | Змістовий модуль 3 |    |    |    |                      |      |
| T1                            | T2 | T3                 | T4 | T5                 | T6 | T7 | T8 | 30                   | 100  |
| 5                             | 10 | 5                  | 5  | 20                 | 10 | 10 | 5  |                      |      |

## 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 |

## 10. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» включає:

- освітню програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

Малюга Л.М. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Туризм». Умань: Уманський НУС. 2025. 20 с.;

– завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання;

Малюга Л.М. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та спеціальності 242 «Туризм» освітньої програми «Туризм». Умань: Уманський НУС. 2025. 14 с.;

– засоби діагностики знань та умінь студентів;

– завдання для підсумкового контролю знань;

– рекомендована література.

## 11. 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., Парфінченко 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](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](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 Available at: <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.nbuv.gov.ua>.

#### **12. Зміни в робочій програмі**

У робочій програмі відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» переглянуто розподіл балів, які отримують студенти, оновлено методичне забезпечення.