



## СИЛАБУС

<b>1. Базова інформація про дисципліну</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Спеціальність</b>	242 «Туризм»
<b>Освітньо-професійна програма</b>	«Туризм»
<b>Факультет</b>	менеджменту
<b>Семестр</b>	6
<b>Курс</b>	III
<b>Анотація курсу</b>	Вивчення курсу «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» дасть змогу студентам сформувати систему знань, вмінь та практичних навичок пов'язаних з підприємницькою діяльністю в Україні, зокрема у сфері сільського (зеленого) туризму, як одного із складових соціально-економічного, сталого розвитку сільської місцевості.
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1366">https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1366</a>
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Лектор курсу</b>	Малюга Людмила Миколаївна, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи <a href="https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/malyuga-lyudmila-mikolaivna.html">https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/malyuga-lyudmila-mikolaivna.html</a>
<b>Адреса кафедри</b>	м. Умань, вул. Інститутська, 1, корп. 4
<b>2. Місце дисципліни в освітній програмі</b>	
<b>Освітньо-професійна програма</b>	«Туризм» <a href="https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/op-turizm-bakalavr.html">https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/op-turizm-bakalavr.html</a>
<b>Перелік загальних компетентностей (ЗК)</b>	У результаті вивчення дисципліни студент повинен оволодіти такими загальними компетентностями: – здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; – вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми; – здатність працювати в команді та автономно;
<b>Перелік фахових компетентностей (ФК)</b>	У результаті вивчення дисципліни студент повинен оволодіти такими фаховими компетентностями: – знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності; – здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; – здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління; – розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем; – здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства; – здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу; – розуміння основних понять та концепцій сільського (зеленого)

	туризму.
<b>Перелік програмних результатів навчання (ПР)</b>	<b>Програмними результатами вивчення</b> дисципліни «Організація підприємницької діяльності в сфері обслуговування» є: – розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна); – знати і розуміти особливості розвитку сільського (зеленого) туризму, як одного із складових соціально-економічного, сталого розвитку сільської місцевості.
<b>3. Опис дисципліни</b>	
<b>Структура навантаження студентів</b>	Кількість годин – 105 Кількість кредитів – 3,5 Лекції – 22 год. Практичні заняття – 24 год. Самостійна робота – 59 год. Форма підсумкового контролю – екзамен.
<b>Методи навчання</b>	Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Також застосовується поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій в освітньому процесі. Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій 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.
<b>Мета та завдання</b>	<b>Мета дисципліни:</b> розгляд теоретичних та практичних питань, пов'язаних з підприємницькою діяльністю в Україні, надання студентам знань з основ підприємницької діяльності в сфері обслуговування. <b>Завдання дисципліни:</b> вивчити види і особливості підприємницької діяльності в Україні та законодавчих основ підприємницької діяльності в сфері.
<b>4. Зміст дисципліни</b>	
<b>Тема 1</b>	Загальна характеристика підприємницької діяльності
<b>Тема 2</b>	Технологія заснування власної справи
<b>Тема 3</b>	Організаційно-правові форми підприємницької діяльності
<b>Тема 4</b>	Мале підприємництво у сільському зеленому туризмі
<b>Тема 5</b>	Бізнес-планування в діяльності підприємств
<b>Тема 6</b>	Ресурсне забезпечення суб'єктів сільського зеленого туризму
<b>Тема 7</b>	Сутність та значення оборотних засобів
<b>Тема 8</b>	Витрати виробництва та підприємницький прибуток
<b>5. Політика дисципліни</b>	
<b>Організація навчання</b>	Регулярне відвідування лекцій здобувачами, активна їх участь під час опитування на практичних заняттях, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи. Організація навчання відбувається згідно розкладу <a href="http://mkr.udau.edu.ua">http://mkr.udau.edu.ua</a>
<b>Методи контролю</b>	Комплекс контрольних заходів містить поточний і підсумковий контроль. Поточний контроль включає оцінювання знань здобувача вищої

	освіти під час проведення практичних занять; виконання завдань самостійної та індивідуальної роботи. Підсумковий контроль знань проводиться у вигляді екзамену.
<b>Академічна доброчесність</b>	Дотримання положень «Кодексу академічної доброчесності УНУС». Доступний за посиланням: <a href="https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7">https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7</a>

## 6. Розподіл балів, які отримують здобувачі

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		

## 7. 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	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 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. 272с.
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. 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.

6. Малюга Л.М., Загороднюк О.В., Терещук Н.В. Формування цінової політики готельних підприємств. *Інфраструктура ринку*. Вип. 53, 2021. С.51-55.

7. 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>

8. Підпригора Ю.А. Якість та відповідність продукції нормативним документам: принципи організації. *Наукові нотатки*, 2021, 71. С. 29-34.

9. Ринок і ресурси споживчих товарів. / Офіленко Н. та ін. м. Київ: Центр навчальної літератури, 2011. 184с.

10. 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.

11. Сидорук А., Чуєва, І., Управління якістю як фактор підвищення ефективності туристичних та ресторанних послуг в сфері міжнародного туристичного бізнесу. *Економіка та суспільство*, 2021. №29

12. Юрко І.В. Торгівельне підприємництво Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 232 с.

13. 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/>

## 12. 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>.