

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
(ППФК)
Циклова комісія соціально-гуманітарних, психолого-педагогічних та облікових
дисциплін

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ в. о. директора ППФКу
30.08.2024 № 87

ЕКОНОМІКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Програма навчальної дисципліни

підготовки	<i>фахових молодших бакалаврів</i>
галузі знань	<i>01 Освіта/Педагогіка</i>
спеціальності	<i>015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)</i>
спеціалізації	<i>015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>
освітньо-професійної програми	<i>Професійна освіта (Харчові технології)</i>

Програма навчальної дисципліни *«Економіка закладів ресторанного господарства»* освітньо-професійної програми *Професійна освіта (Харчові технології)* для спеціальності *015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)* спеціалізації *015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології* для здобувачів освіти II курсу денної форми навчання.

Розробник: *Лугова Людмила Іванівна*, викладач економічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії.

Програма розглянута і схвалена на засіданні циклової комісії соціально-гуманітарних, психолого-педагогічних та облікових дисциплін 28.08.2024, протокол № 1, та схвалена методичною радою 28.08.2024, протокол № 1.

©Лугова Л.І. 2024 рік
©ППФК, 2024 рік

2. Опис навчальної дисципліни (освітнього компоненту)

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Форма навчання	денна
Рік підготовки	II (другий)
Семестр	4-й
Мова навчання	українська
Статус дисципліни	обов'язкова
Інформаційний обсяг навчальної дисципліни	
Кількість кредитів ECTS	3
Загальна кількість годин, в т. ч.:	90
– аудиторних	56
– самостійної роботи здобувачів освіти	34
Модулів	1
Змістових модулів	5
Лекції	36 год.
Семінарські	-
Практичні	20 год.
Лабораторні	–
Самостійна робота	34 год.
Індивідуальні завдання	–
Вид контролю	залік

3. Предмет, мета та завдання навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни «*Економіка закладів ресторанного господарства*» є теоретичні основи та практичні аспекти управління підприємством, включаючи формування та використання ресурсів, організацію виробництва, маркетинг, фінанси, аналіз господарської діяльності закладів ресторанного господарства, а також адаптацію до мінливого зовнішнього середовища.

Метою викладання навчальної дисципліни «*Економіка закладів ресторанного господарства*» є формування системи знань про економічні відносини як суспільну форму виробництва, проблеми ефективного використання обмежених виробничих ресурсів; основ економіки і господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва закладів ресторанного господарства в умовах ринкової економіки.

Основні завдання навчальної дисципліни «*Економіка закладів ресторанного господарства*»:

- одержання економічних знань, що дозволяють виявити сутність і специфіку основних механізмів функціонування і регулювання ринкової економіки;
- обґрунтування і вибір більш ефективних форм організації виробництва з метою максимального використання ресурсів підприємств ресторанного господарства;
- набуття умінь самостійно проводити розрахунки економічної ефективності й обґрунтування вибору оптимального варіанта різноманітних технічних і організаційних заходів в закладах ресторанного господарства.

Передумови вивчення навчальної дисципліни. Для вивчення дисципліни «*Економіка закладів ресторанного господарства*» необхідними є загальні знання в межах шкільної програми з предмету «*Економіка*», знання з дисципліни «*Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства*».

3. Компетентності та заплановані результати навчання

Компетентності, які мають бути сформовані в результаті опанування освітнього компонента (дисципліни), та очікувані результати навчання:

Компетентності	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності (СК)	СК7 Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук відповідно до спеціалізації. СК9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі цифрових технологій.
Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)	

PH19 Аналізувати економічні показники та робити висновки щодо покращення результатів діяльності підприємств галузі цифрових технологій.

PH 16. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни *«Економіка закладів ресторанного господарства»* здобувач освіти повинен:

знати:

- економічний зміст відносин власності, розподілу, обміну та споживання матеріальних благ в суспільстві, економічних систем, суперечностей господарського розвитку, потреб та інтересів;
- зміст основних категорій, законів та принципів ринкової економіки;
- механізм становлення різних форм господарювання, розвитку ринкової інфраструктури;
- мету, функції і завдання створення і розвитку підприємства;
- теоретичні основи підприємницької діяльності та управління підприємством;
- поняття ресторанного господарства, його роль і місце серед галузей національної економіки;
- поняття і особливості ринку кулінарної продукції;
- ресурсне забезпечення діяльності підприємств ресторанного господарства;
- сутність витрат та доходів підприємств ресторанного бізнесу;
- визначення фінансового результату діяльності підприємства.

вміти:

- планувати товарообіг підприємства сфери ресторанного господарства;
- розраховувати виробничу потужність та пропускну здатність залу;
- обчислювати основні показники системи постачання закладів ресторанного господарства;
- проводити оцінку технічного і кадрового потенціалу підприємства ресторанного господарства;
- обчислювати величину витрат підприємства ресторанного господарства та аналізувати їх структуру;
- розраховувати дохід і прибуток підприємства ресторанного господарства.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Усього	у тому числі			
		лекцій	семінарських	практичних	самостійної роботи
Змістовий модуль 1. Економічна теорія як наука. Загальні основи економічної теорії					
<i>Тема 1.</i> Предмет і метод економічної теорії	4	2	-	-	2
<i>Тема 2.</i> Економічні потреби і виробничі можливості суспільства	2	2	-	-	
<i>Тема 3.</i> Економічна система суспільства. Економічні відносини власності	4	2	-	-	2
Разом за змістовим модулем 1	10	6	-	-	4
Змістовий модуль 2. Товарне виробництво і ринок					
<i>Тема 4.</i> Форми організації суспільного виробництва. Товарно-грошові відносини	4	2	-	-	2
<i>Тема 5.</i> Ринок як економічна форма організації суспільного виробництва	6	2	-	-	4
Разом за змістовим модулем 2	10	4	-	-	6
<i>Тематичне оцінювання</i>					
Змістовий модуль 3. Ресторанне господарство у системі ринкових відносин					
<i>Тема 6.</i> Ресторанне господарство як вид підприємницької діяльності та галузь національної економіки	4	2	-	-	2
<i>Тема 7.</i> Ринок кулінарної продукції, його особливості	4	2	-	-	2
<i>Тема 8.</i> Основи та зміст процесу управління на рівні окремих підприємств ресторанного бізнесу	4	2	-	-	2
<i>Тема 9.</i> Товарооборот та виробнича програма ресторанного господарства.	6	2	-	2	2
<i>Тема 10.</i> Обґрунтування виробничої програми та товарообороту у різних типах підприємств ресторанного господарства	6	2	-	2	2
Разом за змістовим модулем 3	8	10	-	4	10
<i>Тематичне оцінювання</i>					
Змістовий модуль 4. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства					
<i>Тема 11.</i> Сировинні та товарні ресурси, їх значення та формування у сфері ресторанного господарства	8	2		4	2
<i>Тема 12.</i> Технічний потенціал підприємства ресторанного господарства	6	2		2	2
<i>Тема 12.</i> Кадровий потенціал закладу ресторанного господарства	6	2		2	2

Тема 13. Матеріальне стимулювання праці персоналу закладів ресторанного господарства	6	2		2	2
Разом за змістовим модулем 4	26	8		10	8
Тематичне оцінювання					
Змістовий модуль 5. Результати та ефективність виробництва					
Тема 15. Витрати закладів ресторанного господарства	6	2		2	2
Тема 16. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства	6	2		2	2
Тема 17. Доходи та прибуток закладів ресторанного господарства	6	2		2	2
Тема 18. Інвестиції як джерело розвитку ресторанного бізнесу	2	2		-	-
Разом за змістовим модулем 5	20	8		6	6
Тематичне оцінювання					
Разом годин	90	36	-	20	34

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Економічна теорія як наука. Загальні основи економічної теорії

Тема 1. Предмет і метод економічної теорії

Багатозначність поняття “економіка”. Система економічних знань. Предмет, основні функції економічної теорії.

Економічні категорії і закони. Систематизація економічних законів.

Методи дослідження економічних явищ. Зародження економічної теорії як науки. Основні напрями і школи світової економічної думки.

Тема 2. Економічні потреби і виробничі можливості суспільства

Економічні потреби суспільства, їх сутність і класифікація. Безмежність потреб. Сутність суспільного виробництва. Основні фактори суспільного виробництва, їх взаємодія. Обмеженість ресурсів. Крива виробничих можливостей.

Потреби і виробництво. Закон зростання потреб та механізм його дії.

Вирішення проблеми безмежних потреб та обмежених економічних ресурсів.

Ефективність суспільного виробництва.

Тема 3. Економічна система суспільства. Економічні відносини власності

Економічна система: її сутність та структурні елементи.

Типи і еволюція економічних систем. Формаційний і загально цивілізаційний підходи до типізації суспільства. Класифікація економічних систем за формами власності на засоби виробництва і за способом управління господарською діяльністю: традиційна, ринкова, командна і змішана економічна системи.

Закономірності та особливості розвитку перехідних економік.

Економічні реформи в Україні.

Власність, її сутність і місце в економічній системі. Реалізація прав власності.

Суб'єкти та об'єкти власності. Типи, форми і види власності. Тенденції в розвитку відносин власності в Україні та у світі.

Змістовий модуль 2. Товарне виробництво і ринок

Тема 4. Форми організації суспільного виробництва. Товарно-грошові відносини

Натуральне виробництво: сутність, риси, історичні межі. Товарне виробництво: причини виникнення, сутність, ознаки і роль в розвитку суспільства. Проста і розвинена форми товарного виробництва.

Товар і його властивості.

Альтернативні теорії вартості і ціни.

Закон вартості, його сутність і функції.

Виникнення і розвиток грошових відносин.

Сутність грошей. Еволюція і типи грошей.

Функції грошей. Грошовий обіг і його закони.

Суть, причини, види і соціально-економічні наслідки інфляції.

Тема 5. Ринок як економічна форма організації суспільного виробництва.

Суть, функції і умови формування ринку.

Попит і пропозиція. Ринкова рівновага. Ринкова ціна.

Конкуренція та її значення. Типи конкуренції.

Монополізм, вплив монополій на економічні процеси. Антимонопольне законодавство.

Особливості ринкових відносин в Україні.

Структура ринку. Принципи класифікації ринків. Ринок предметів споживання. Ринок виробничих ресурсів: землі, робочої сили і засобів виробництва (попит, пропозиція, ціна).

Фінансовий ринок, його складові елементи. Інфраструктура ринку і її роль в регулюванні економічних процесів.

Змістовий модуль 3. Ресторанне господарство у системі ринкових відносин

Тема 6. Ресторанне господарство як вид підприємницької діяльності та галузь національної економіки

Ресторанне господарство як вид підприємницької діяльності. Характеристика суб'єктів господарювання в ресторанному бізнесі. Зовнішнє та внутрішнє середовище підприємства.

Тема 7. Ринок кулінарної продукції, його особливості

Сегмент ринку, спеціалізація ринку. Ринок споживчих товарів. Та його класифікація. Сегментація ринку кулінарної продукції. Попит та чинники, що впливають на формування обсягу та структуру попиту на ринку кулінарної продукції. Особливості формування попиту на ринку кулінарної продукції. Державне регулювання в сфері ресторанного господарства.

Тема 8. Основи та зміст процесу управління на рівні окремих підприємств ресторанного бізнесу.

Управління, суб'єкт та об'єкт управління. Ціле становлення як основа управління.
Структурні компоненти системи управління закладом ресторанного господарства.
Послідовність і зміст циклічного процесу управління.

Тема 9. Товарооборот та виробнича програма ресторанного господарства.

Товарооборот ресторанного господарства як складова роздрібного товарообороту.
Виробнича програма, склад продукції та особливості послуг у сфері ресторанного господарства.

Фактори, що впливають на розмір і склад продукції й товарообороту підприємств ресторанного господарства.

Тема 10. Обґрунтування виробничої програми та товарообороту у різних типах підприємств ресторанного господарства

Маркетингова політика підприємств. Основні завдання маркетингової політики.

Асортиментна політика підприємства та принципи її формування.

Планування виробничої програми і товарообороту як важливий етап у системі управління. Особливості та методичні підходи до процесу планування обсягів виробництва та продажів у підприємствах ресторанного господарства, діяльність яких спрямована на досягнення цільового прибутку.

Змістовий модуль 4. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства

Тема 11. Сировинні та товарні ресурси, їх значення та формування у сфері ресторанного господарства

Сировинні та товарні ресурси як предмет праці на підприємствах ресторанного господарства. Закупівельна політика підприємств. Сутність і склад запасів. Продуктовий баланс і обґрунтування потреби у сировині та товарах. Управління запасами сировини, товарів та інших матеріальних цінностей у закладах ресторанного господарства. Оборотні активи: сутність, порядок формування та джерела фінансування.

Тема 12. Технічний потенціал підприємства ресторанного господарства

Поняття і склад технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства. Оцінка та розвиток технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства. Стан і ефективність використання технічного потенціалу підприємства ресторанного господарства. Потужність виробничої системи підприємства .

Тема 13. Кадровий потенціал закладів ресторанного господарства

Характеристика кадрового потенціалу підприємства ресторанного господарства. Особливості праці в сфері ресторанного бізнесу. Характеристика кількісного та якісного складу персоналу. Основні групи персоналу. Явочна та середньооблікова чисельність персоналу.

Ефективність використання кадрового потенціалу підприємства ресторанного господарства.

Тема 14. Матеріальне стимулювання праці персоналу закладів ресторанного господарства

Принципи вирішення завдань мотивації та матеріального стимулювання персоналу підприємств ресторанного господарства.

Сутність і значення продуктивності праці. Показники вимірювання продуктивності праці. Фактори і резерви підвищення продуктивності праці.

Поняття та функції заробітної плати на підприємстві. Форми і системи оплати праці на підприємстві. Державне регулювання оплати праці.

Змістовий модуль 5. Результати та ефективність виробництва

Тема 15. Витрати закладів ресторанного господарства

Сутність і види витрат підприємства ресторанного господарства. Поточні витрати: сутність і склад. Чинники, що визначають розмір поточних витрат. Планування поточних витрат закладів ресторанного господарства.

Тема 16. Особливості ціноутворення у ресторанному господарстві

Сутність, функції та види цін. Фактори ціноутворення. Методи ціноутворення. Елементи ціни. Цінова політика у підприємствах ресторанного господарства та її особливості. Система ценових знижок.

Тема 17. Доходи та прибуток закладів ресторанного господарства

Сутність і види доходів закладів ресторанного господарства. Прибуток закладів ресторанного господарства. Рентабельність як показник ефективності господарювання. Управління прибутком підприємства.

Тема 18. Інвестиції як джерело розвитку ресторанного бізнесу

Поняття інвестицій, їх класифікація. Поняття інвестиційної діяльності підприємства. Інвестиційні проекти: поняття, види, стадії життєвого циклу. Джерела фінансування інвестицій. Інвестиційна політика підприємства.

Основні поняття дисципліни: економічна система, виробництво, товар, гроші, ринок, попит, пропозиція, підприємство, підприємництво, ресторанне господарство, товарооборот, виробнича програма, товарні ресурси, запаси капітал, виробничі засоби, оборотні засоби, трудові ресурси, витрати, ціна, прибуток, дохід, рентабельність, інвестиції.

6. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 1. Економічна теорія як наука. Загальні основи економічної теорії	6
1.	<i>Тема 1.</i> Предмет і метод економічної теорії	2
2.	<i>Тема 2.</i> Економічні потреби і виробничі можливості суспільства	2
3.	<i>Тема 3.</i> Економічна система суспільства. Економічні відносини власності	2
	ЗМ 2. Товарне виробництво і ринок	4
4.	<i>Тема 4.</i> Форми організації суспільного виробництва. Товарно-грошові відносини.	2

5.	<i>Тема 5.</i> Ринок як економічна форма організації суспільного виробництва	2
	ЗМ 3. Ресторанне господарство у системі ринкових відносин	10
6.	<i>Тема 6.</i> Ресторанне господарство як вид підприємницької діяльності та галузь національної економіки	2
7.	<i>Тема 7.</i> Ринок кулінарної продукції, його особливості	2
8.	<i>Тема 8.</i> Основи та зміст процесу управління на рівні окремих підприємств ресторанного бізнесу	2
9.	<i>Тема 9.</i> Товарооборот та виробнича програма ресторанного господарства.	2
10.	<i>Тема 10.</i> Обґрунтування виробничої програми та товарообороту у різних типах закладів ресторанного господарства	2
	ЗМ 4. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства	8
11.	<i>Тема 11.</i> Сировинні та товарні ресурси, їх значення та формування у сфері ресторанного господарства	2
12.	<i>Тема 12.</i> Технічний потенціал підприємств ресторанного господарства	2
13.	<i>Тема 13.</i> Кадровий потенціал закладів ресторанного господарства	2
14.	<i>Тема 14.</i> Матеріальне стимулювання праці персоналу закладів ресторанного господарства	2
	ЗМ 5. Результати та ефективність виробництва	8
15.	<i>Тема 15.</i> Витрати закладів ресторанного господарства	2
16.	<i>Тема 16.</i> Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства	2
17.	<i>Тема 17.</i> Доходи та прибуток закладів ресторанного господарства	2
18.	<i>Тема 18.</i> Інвестиції як джерело розвитку ресторанного бізнесу	2
	Усього годин	36

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 3. Ресторанне господарство у системі ринкових відносин	4
1.	<i>Тема 9.</i> Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства	2
2.	<i>Тема 10.</i> Розрахунок товарообороту закладів ресторанного господарства	2
	ЗМ 4. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства	10
3.	<i>Тема 11.</i> Обчислення оптимальних розмірів запасів сировини	4
4.	<i>Тема 12.</i> Розрахунок виробничої потужності та пропускної здатності залу	2
5.	<i>Тема 13.</i> Оцінка кадрового потенціалу закладів ресторанного господарства	2
6.	<i>Тема 14.</i> Розрахунок показників продуктивності праці	2
	ЗМ 5. Результати та ефективність виробництва	6
7.	<i>Тема 15.</i> Оцінка витрат виробництва на продукцію підприємства	2

8.	Тема 16. Розрахунок цін реалізації продукції закладів ресторанного господарства	2
9	Тема 17. Розрахунок фінансово-економічних результатів діяльності підприємства	2
	Усього годин	20

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 1. Економічна теорія як наука. Загальні основи економічної теорії	4
1.	Тема 1. Основні напрями і школи світової економічної думки	2
2.	Тема 3. Типи, форми і види власності. Суб'єкти та об'єкти власності	2
	ЗМ 2. Товарне виробництво і ринок	6
3.	Тема 4. Виникнення і розвиток грошових відносин. Грошовий обіг і його закони	2
4.	Тема 5. Інфраструктура ринку і її роль в регулюванні економічних процесів	2
5.	Тема 5. Моделі ринку та економічної політики	2
	ЗМ 3. Ресторанне господарство у системі ринкових відносин	10
6.	Тема 6. Нормативно-правові основи функціонування підприємств	2
7.	Тема 7. Державне регулювання в сфері ресторанного господарства	2
8.	Тема 8. Методи і моделі управління підприємством	2
9.	Тема 9. Основні характеристики та особливості послуг у сфері ресторанного господарства.	2
10.	Тема 10. Основні завдання маркетингової політики	2
	ЗМ 4. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства	8
11.	Тема 11. Управління запасами на підприємстві	2
12.	Тема 12. Напрями підвищення ефективності використання основних виробничих засобів підприємства	2
13.	Тема 13. Показники інтенсивності руху персоналу	2
14.	Тема 14. Система планування праці на підприємстві ресторанного господарства	2
	ЗМ 5. Результати та ефективність виробництва	6
15.	Тема 15. Управління якістю продукції на підприємстві	2
16.	Тема 16. Методи і стратегії ціноутворення на підприємстві	2
17.	Тема 17. Управління прибутком підприємства	2
	Усього годин	34

9. Засоби та форми контролю

Оцінювання навчальної діяльності здобувачів освіти з дисципліни «Економіка закладів ресторанного господарства» здійснюється шляхом поточного контролю, тематичної та семестрової атестацій.

Для перевірки рівня засвоєння знань, умінь та навичок з дисципліни використовуються усний, письмовий та тестовий контроль, а також методи самоконтролю і самооцінки. Діагностування рівня успішності здобувачів освіти здійснюється шляхом індивідуальної і фронтальної перевірки в процесі виконання

завдань до практичних занять, тестування, опитування, самостійних робіт, перевірки конспектів, вирішення проблемних завдань.

Оцінка з дисципліни «Економіка закладів ресторанного господарства» визначається з урахуванням результатів поточної навчальної діяльності здобувачів освіти та оцінок засвоєння ними окремих тем, змістових модулів на підставі наведених критеріїв оцінювання їх навчальних досягнень з дисципліни.

Передбачено 4 тематичних оцінювання відповідно до змістових модулів програми. Перша тематична атестація виставляється за результатами вивчення змістових модулів 1 і 2, наступні – відповідно до змістових модулів програми.

Підсумковий контроль — *залік* (семестрова атестація), оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих здобувачем освіти під час вивчення дисципліни.

10. Критерії оцінювання навчальних досягнень

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за чотирибальною системою оцінювання та вказаними нижче критеріями.

Відмінно (оцінка «5»). Здобувач освіти виявив всебічне і глибоке знання програмного матеріалу, зокрема таких економічних категорій як товар, гроші, ринок, попит, пропозиція, товарообіг, виробнича програма, капітал, прибуток, дохід; вміння аналізувати економічні явища. Чітко, лаконічно, логічно послідовно відповідає на поставлені питання, узагальнює опанований матеріал, засвоїв основну і ознайомився з додатковою літературою, розуміє взаємозв'язок головних понять дисципліни та їх значення для майбутньої професії. Вільно використовує економічну термінологію.

При виконанні практичних робіт здобувач освіти виконує необхідні розрахунки без помилок, самостійно. Звіти з практичних робіт оформлені відповідно до вимог, охайно, вчасно здані.

За результатами тестування правильно відповідає на 90 -100 % питань.

Добре (оцінка «4»). Здобувач освіти показує знання навчального матеріалу, зокрема, про становлення та розвиток основних етапів розвитку та складові економіки. Вміє дати аргументовані відповіді на поставлені питання, аналізувати й систематизувати інформацію, використовувати загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією..

Самостійно і правильно виконує практичні завдання. В розрахунках допускає несуттєві помилки, які самостійно виправляє, в деяких випадках потребує консультацій викладача.

Завдання виконує у встановлені терміни, у повному обсязі. Звіти з практичних робіт оформлені відповідно до вимог, вчасно здані.

За результатами тестування правильно відповідає на 70-89 % питань.

Задовільно (оцінка «3»). Здобувач освіти має посередні знання навчального матеріалу, засвоїв поняття і категорії нечітко, не послідовно, відчувається недолік знання теоретичного матеріалу; відповіді на питання дає не повні, допускає вагомні помилки.

При виконанні практичних робіт розв'язує завдання за зразками з частковим поясненням, у неповному обсязі. Допускає помилки, для виправлення яких потребує консультацій викладача. Порушуються терміни здачі звітів.

За результатами тестування правильно відповідає на 50-69 % питань.

Незадовільно (оцінка «2»). Здобувач освіти не володіє навчальним матеріалом у достатньому обсязі, не засвоїв основні поняття й категорії, не може обґрунтувати

відповіді на жодне питання. Окремі питання дисципліни викладає фрагментарно, поверхово, у відповідях допускає істотні помилки.

При виконанні практичних робіт припускаються суттєві помилки. Здобувач освіти не може працювати без постійних консультацій викладача; за допомогою викладача виконує елементарні завдання. Порушуються терміни здачі звітів з практичних робіт, виконуються не всі роботи.

За результатами тестування правильно відповідає менше, ніж на 50% питань.

Таблиця відповідності результатів контролю знань здобувачів освіти, рівень знань яких оцінюється за 4-бальною шкалою, у системі ЄКТС

За 4-бальною шкалою	Оцінка в ЄКТС	Критерії оцінювання
5 (відмінно)	A	Здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
4 (добре)	B	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
	C	Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок
3 (задовільно)	D	Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
	E	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
2 (незадовільно)	FX	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
	F	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

11. Методичне забезпечення

1. Програма навчальної дисципліни.
2. Силабус навчальної дисципліни.

3. Конспекти лекцій.
4. Комп'ютерні презентації з тем програми.
5. Методичні рекомендації до проведення практичних занять.
6. Методичні рекомендації до самостійного вивчення.
7. Дидактичний матеріал: тестові завдання для контролю рівня знань з окремих тем, перелік питань та завдання для поточного контролю знань з тем.

12. Рекомендована література

Основна

1. Гринчуцький В.І., Карапетян Е.Т, Погріщук Б.В. Економіка підприємств: навчальний посібник .Київ: «Центр учбової літератури», 2023, 303 с.
2. Гетьман О.О., Шаповал В.М. Економіка підприємства: навчальний посібник. Київ: «Центр учбової літератури», 2021, 487 с.
3. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства. Харків: Світ книг, 2021, 389 с.

Додаткова

1. Шегда А.В., Харченко Т.Б., Сагайдак Ю.А.,Пашнюк Л.О. Економіка підприємства: збірник тестів і задач: навчальний посібник. Київ: «Центр учбової літератури», 2022, 239 с.
2. Під загальною редакцією Ковальської Л.Л., Кривов'язюка І.В. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор, 2020, 700 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Конституція України. Прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради 28 червня 1996 року. — К.: Видавництво Право. 1996.
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text>
2. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 р. № 436-IV (зі зм. і доп. 2005 – 2018 рр.) // Відомості Верховної Ради України. – 2003. – № 18, № 19 – 20, № 21 – 22. – Ст. 144. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>
3. Закон України «Про підприємництво» № 698-12 07.02.1991, із змінами та доповненнями станом на 12.02.15 – URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/698-12>
4. Закон України «Про оплату праці» N 108/95-ВР, від 24.03.1995 р., із змінами та доповненнями станом на 01.01.15. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/108/95-вр>
5. Офіційний сайт Верховної Ради України URL : www.parlament.org.ua

6. Офіційний сайт Державного комітету статистики України URL : www.ukrstat.gov.ua.