

ЕКОНОМІКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Силабус навчальної дисципліни
ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр	
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка	
Спеціальність	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)	
Спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології	
Освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Харчові технології) https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/opp_fmb_poht-2023-2.pdf	
Статус дисципліни	обов'язкова	
Мова викладання	українська	
Рік навчання	другий	
Інформаційний обсяг	3 кредитів/90 годин, з них:	4-й семестр
	лекційних	36
	практичних	20
	самостійної роботи	34
Вид контролю	залік	
Викладач	ЛУГОВА Людмила Іванівна, спеціаліст вищої категорії	
Контакти (імейл)		
Навчальний Google Клас		
Навчальні матеріали в електронній бібліотеці		
Заняття	згідно з розкладом	
Додаткові заняття	четвер, 15:20-16:40	

ПРЕДМЕТ вивчення дисципліни:

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

МЕТА викладання дисципліни:

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

ЗАВДАННЯ дисципліни:

- 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

ПРЕРЕКВІЗИТИ: загальні знання в межах шкільної програми з предмету «Економіка», знання з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства».

КОМПЕТЕНТНОСТІ, які мають бути сформовані:

ЗАГАЛЬНІ:	СПЕЦІАЛЬНІ:
ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	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.

РН 19 Аналізувати економічні показники та робити висновки щодо покращення результатів діяльності підприємств галузі цифрових технологій.

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

ПОЛІТИКА КУРСУ

Відповідальність викладача:	Відповідальність здобувача освіти:
– забезпечення викладання дисципліни відповідно до навчального плану, програми дисципліни; – оцінювання навчальних досягнень ЗО відповідно до критеріїв; – дотримання норм педагогічної етики; – доступність для комунікації у робочий час визначеними у силабусі засобами.	– обов'язкове відвідування занять; – участь в обговоренні теоретичних питань, виконання письмових завдань; – своєчасне виконання лабораторних робіт та здача звітів, захист робіт; – відпрацювання пропущених аудиторних занять; – виконання завдань, винесених на самостійне вивчення; – дотримання норм ділової етики у спілкуванні з викладачем, іншими ЗО.

ПЛАГІАТ, АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

Дотримання вимог **Положення про академічну доброчесність у ППФКу:**

<https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/3.1.3-pipfk-pro-akademichnu-dobrochesnist.pdf>

ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для організації дистанційного навчання:

персональний комп'ютер або смартфон / планшет;

набір інструментів та сервісів на базі хмарних технологій Google Workspace for Education;

додатки Google Клас, Google Meet.

Для виконання лабораторних робіт, індивідуального завдання:

персональний комп'ютер;

операційна система Windows;

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Змістові модулі (ЗМ) і теми	Кількість годин, в т.ч.			
	всього	лекції	практичні	самост. вивчення
ЗМ 1. Економічна теорія як наука. Загальні основи економічної теорії	10	6	-	4
<i>Тема 1.</i> Предмет і метод економічної теорії	4	2	-	2
<i>Тема 2.</i> Економічні потреби і виробничі можливості суспільства	2	-	-	-
<i>Тема 3.</i> Економічна система суспільства. Економічні відносини власності	4	2	-	2
ЗМ 2. Товарне виробництво і ринок	10	4	-	6
<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
ЗМ 3. Ресторанне господарство у системі ринкових відносин	24	10	4	10
<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
ЗМ 4. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства	26	8	10	8
<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 13.</i> Кадровий потенціал закладу ресторанного господарства	6	2	2	2
<i>Тема 14.</i> Матеріальне стимулювання праці персоналу закладів ресторанного господарства	6	2	2	2
ЗМ 5. Результати та ефективність виробництва	20	8	6	6
<i>Тема 15.</i> Витрати закладів ресторанного господарства	6	2	2	2
<i>Тема 16.</i> Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства	6	2	2	2
<i>Тема 17.</i> Доходи та прибуток закладів ресторанного господарства	6	2	2	2
<i>Тема 18.</i> Інвестиції як джерело розвитку ресторанного бізнесу	2	2	-	-
Всього	90	36	20	34

ЗАСОБИ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

Оцінювання навчальної діяльності здійснюється шляхом поточного контролю, тематичних та семестрових атестацій.

Поточне оцінювання проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, тестування, перевірки конспектів та завдань для самостійної роботи, виконання лабораторних робіт та їх захисту.

Передбачено 4 тематичних атестацій 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.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за 4-бальною шкалою.

Теоретичний матеріал	Лабораторні роботи	Самостійна робота
ВІДМІННО		
ЗО виявив всебічне і глибоке знання програмного матеріалу, зокрема таких економічних категорій як товар, гроші, ринок, попит, пропозиція, капітал, прибуток, дохід; вміння аналізувати економічні явища, такі як конкуренція, інфляція, безробіття. 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 тестових завдань правильно відповідає на 90-100 % запитань.	ЗО виконує необхідні розрахунки без помилок, самостійно. Звіти з практичних робіт оформлені відповідно до вимог, охайно, вчасно здані. Завдання виконує у встановлені терміни, у повному обсязі. Звіти оформлені відповідно до вимог, вчасно здані.	Виконано 100 % обсягу
ДОБРЕ		
ЗО показує знання навчального матеріалу, зокрема, про становлення та розвиток основних етапів розвитку економічної теорії та складові економіки Вміє дати аргументовані відповіді на поставлені питання, аналізувати й систематизувати інформацію, використовувати загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією. При виконанні тестових завдань правильно відповідає на 70-89 % запитань.	ЗО 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.	Виконано не менше 90 % обсягу
ЗАДОВІЛЬНО		
ЗО 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 тестових завдань правильно відповідає на 50-69 % запитань.	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.	Виконано не менше 70 % обсягу
НЕЗАДОВІЛЬНО		
ЗО 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 тестових завдань правильно відповідає на 0-49 % запитань.	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.	Виконано менше 50 % обсягу

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Гринчуцький В.І., Карапетян Е.Т., Погрішук 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:
3. «Центр учбової літератури», 2021, 487 с.
4. 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.

ІНТЕРНЕТ-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.