

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Факультет економіки та бізнесу**  
**Кафедра економіки і бізнесу**

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни**  
**«ЕКОНОМІКА ГАЛУЗІ»**

**<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1124>**

Викладач (і)	к.е.н., доц. Лисак Оксана Іванівна <a href="http://www.tsatu.edu.ua/et/people/lysak-oksana-ivanivna/">http://www.tsatu.edu.ua/et/people/lysak-oksana-ivanivna/</a>
Кількість кредитів	3
Загальна кількість годин	90

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.** На теперішній момент більшість підприємств сектору готельно-ресторанного бізнесу зустрічається з проблемою високої мінливості елементів зовнішнього середовища, невизначеністю деяких напрямів державного регулювання їх діяльності. В цих умовах перед підприємцями та менеджерами постає проблема забезпечення високої ефективності та результативності господарської діяльності. Реалізація поставлених цілей можлива лише за умов вмілого використання всього спектру економічних інструментів управління підприємством.

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Економіка галузі» є формування сучасного економічного мислення, глибокого розуміння комплексу проблем господарювання в готельному та ресторанному бізнесі, а також набуття вмінь і практичних навичок економічної діяльності.

**Предметом вивчення** навчальної дисципліни є економічні відносини, які виникають і розвиваються в сфері готельного і ресторанного бізнесу в процесі виробництва, розподілу та споживання готельної та ресторанної продукції, призначених для задоволення потреб споживача, а також механізми ресурсного забезпечення діяльності готельних і ресторанних підприємств та отримання економічного й соціального ефекту.

**Результати навчання (компетентності)**

## Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	<p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації</p>	<p>РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>

		<p>основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та умінь організувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.</p>	
--	--	---	--

**Soft skills:** здатність аналітично мислити, уміння оптимістично оцінити ситуацію та прийняти рішення, чесність та відповідальність за правильність та об'єктивність ведення електронного бізнесу.

### Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку

2. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.
3. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу
4. Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
5. Трудові ресурси і оплата праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
6. Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання.
7. Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції.
8. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
9. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

### **Орієнтовний перелік тем практичних занять**

1. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку
2. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.
3. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу
4. Технічний потенціал підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
5. Трудові ресурси і оплата праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
6. Доходи підприємств готельно-ресторанного бізнесу: джерела їх формування та напрями використання.
7. Поточні витрати та собівартість готельно-ресторанних послуг та продукції.
8. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
9. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

### **Політика курсу**

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

#### **Рекомендована література**

1. Андреева Л.О., Болтянська Л.О., Лисак О.І. Економіка підприємства: Навчальний посібник. / Л.О. Болтянська, Л.О. Андреева, О.І. Лисак. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2015. – 668 с.
2. Андреева Л.О., Болтянська Л.О., Лисак О.І. Практикум з економіки підприємства: електр. навч. посіб. – 2018. – 244 с.
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
4. Від ідеї до власної справи: Навч. посібник. /А.С.Коноваленко, Л.О.Болтянська, Д.М. Трачова та інші. - Мелітополь.: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017 – 278с.
5. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2015. 389 с.
6. Економіка і організація підприємств малого бізнесу: курс лекцій / Г.М. Завадських, Л.О. Андреева, О.І. Лисак, М.І. Грицаєнко. – Мелітополь: Люкс, 2020. – 189 с.
7. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.

**Гарант освітньої програми**

**Олеся ПРІСС**