

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

Факультет економіки та бізнесу
Кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

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 http://feb.tsatu.edu.ua/teacher/lisak-oksana-ivanivna/
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 набере 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 ресторанных 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 ресторанный 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 ресторанный бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та умінь організувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанный 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 університеті.
- ✓ 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



(підпис)

Олеся ПРИСС