



Силабус навчальної дисципліни
«Економіка підприємств харчування та ресторанного бізнесу»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>3 курс, 5 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 ЄКТС</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 18 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 18 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 84 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Екзамен</i>
Кафедра	<i>Кафедра економіки підприємства та організації бізнесу, корп. 2, каб.40 тел. (057) 702-18-34 сайт кафедри E-mail:</i>
Викладач (-і)	<i>Ревенко Олена Вікторівна, к.е.н., доцент</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	ren_hneu@ukr.net
Дні занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу</i>
	<i>Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>На кафедрі економіки підприємства та організації бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС</i>

Мета навчальної дисципліни: формування системи професійних компетентностей щодо використання основ прикладної економіки, методів організації ефективної діяльності для вирішення конкретних економічних завдань функціонування підприємств харчування та ресторанного бізнесу як первинної ланки економічної системи.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
ВДФ	Проектування об'єктів ресторанного бізнесу
	Маркетинг та брендинг ресторанного бізнесу

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи функціонування та ресурсне забезпечення діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу

Тема 1. Підприємство харчування та ресторанного бізнесу як суб'єкт ринкових відносин.

Тема 2. Персонал підприємства, продуктивність і оплата праці.

Тема 3. Основні засоби підприємства.

Тема 4. Оборотні кошти підприємства.

Тема 5. Інвестиційні ресурси та інноваційна діяльність підприємства.

Змістовий модуль 2. Фінансово-економічні результати діяльності та економічна ефективність діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу

Тема 6. Продукція, якість і товарооборот.

Тема 7. Витрати і ціноутворення.

Тема 8. Фінансові результати діяльності підприємства.

Тема 9. Економічна ефективність діяльності підприємства харчування та ресторанного бізнесу.



Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни
Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця, ZOOM

Система оцінювання результатів навчання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни, форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35. Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: перевірка СРС; поточна контрольна робота; есе-доповідь, експрес-опитування, колоквиум. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Максимальна кількість балів за підсумкову успішність – 40, мінімальна кількість – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни. <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=7089> -