



**Силабус навчальної дисципліни**  
*«Економіка підприємств харчування та ресторанного бізнесу»*

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	3 курс, 5 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 ЄКТС
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 18 год.
	Практичні (семінарські) – 18 год.
	Самостійна робота – 84 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра економіки підприємства та організації бізнесу, корп. 2, каб.40 тел. (057) 702-18-34 сайт кафедри E-mail: <a href="mailto:ren_hneu@ukr.net">ren_hneu@ukr.net</a>
Викладач (-і)	Ревенко Олена Вікторівна, к.е.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	<a href="mailto:ren_hneu@ukr.net">ren_hneu@ukr.net</a>
Дні занять	Лекція: <u>згідно діючого розкладу</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	На кафедрі економіки підприємства та організації бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

**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.**