

*Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця*

**Силабус навчальної дисципліни**

*«Економіка підприємств харчування та ресторанного бізнесу»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *181 «Харчові технології»* |
| **Освітня програма** | *Ресторанні та крафтові харчові технології**Шифр та повна назва* |
| **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: kafepmg@hneu.edu.ua* |
| **Викладач (-і)** | *Ревенко Олена Вікторівна, к.е.н., доцент* |
| **Контактна інформація викладача (-ів)** | ren\_hneu@ukr.net |
| **Дні занять** | *Лекція: [згідно діючого розкла](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=422815)**[ду](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=422815)* *Практичні: [згідно ді](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=422815)**[ючого роз](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=422815)**[кладу занять](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=422815)* |
| **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 | Проєктування обєктів 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.** |

*Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця*

|  |
| --- |
| **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, колоквіум. 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.**  |