

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента

ПІДПРИЄМНИЦТВО

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента «ПІДПРИЄМНИЦТВО» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Тищук І.В., доцент кафедри туризму та готельного господарства, кандидат економічних наук.

Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми



Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л. В.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Вибірковий
Кількість годин/кредитів 150/5		Рік навчання – 4
		Семестр –7
ІНДЗ: немає		Лекції – 10 год.
		Практичні – 20 год.
		Самостійна робота – 110 год.
Мова навчання		Консультації – 10 год.
		Форма контролю: залік
		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Тищук Інна Володимирівна, кандидат економічних наук

Контактна інформація викладача:

Телефон 0958250867

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С, ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

Дні занять розміщено на <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація курсу.

Дисципліна «Підприємництво» спрямована надання студентам ґрунтовних знань щодо сучасного стану, проблем та перспектив розвитку готельно-ресторанної індустрії в Україні; структури зовнішнього та внутрішнього середовища готельних та рестораних підприємств; специфіки організаційно-правових форм функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; структури типових договорів з постачальниками, підрядниками та клієнтами готельних та рестораних підприємств.

2. Постреквізити дисципліни. Вивчення дисципліни сприятиме кращому засвоєнню таких дисциплін, як: «Маркетинг туризму та готельно-ресторанного господарства», «Аналіз діяльності підприємств готельного та рестораних господарства».

3. Мета і завдання навчальної дисципліни.

Метою дисципліни є формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навиків з питань організації і функціонування підприємницької діяльності в готелях та ресторанах.

Завдання курсу:

- знати типологію підприємств туристичного сектору;
- розуміти механізм державної реєстрації підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- знати кваліфікаційні вимоги до кадрового складу готелів та ресторанів;
- розуміти механізм започаткування нового бізнесу та відкриття структурного підрозділу діючого підприємства готельно-ресторанної сфери;
- знати порядок формування договірної документації для оформлення правових відносин із контрагентами.

4. Результати навчання (компетентності).

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання (РН):

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

5. Структура освітнього компонента.

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю*/Бали
Змістовий модуль 1.						
Тема 1. Сутність підприємництва.	15	2	2	10	1	ДС, РМГ/10
Тема 2. Основні види підприємницької діяльності.	15	2	2	10	1	ДС, РМГ/10
Разом за змістовим модулем 1	30	4	4	20	2	20
Змістовий модуль 2.						
Тема 3. Суб'єкти підприємницької діяльності.	25	2	2	20	1	ДС, РМГ/10
Тема 4. Організаційна характеристика основних суб'єктів підприємницької діяльності.	15	2	2	10	1	ЗПР, УО/10
Тема 5. Реєстрація підприємств різних форм власності.	13	–	2	10	1	ДП, ДС/10
Тема 6. Особливості створення підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	13	–	2	10	1	ДП, ДС/10
Тема 7. Договірні відносини в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	13	–	2	10	1	ЗПР, УО/10
Разом за змістовим модулем 2	79	4	10	60	5	50
Змістовий модуль 3.						
Тема 8. Ліцензування та патентування діяльності.	15	2	2	10	1	ДС, РМГ/10
Тема 9. Ефективність та оцінка результатів підприємницької діяльності.	13	–	2	10	1	ДП, ДС/10
Тема 10. Порядок ліквідації підприємства та призупинення діяльності.	13	–	2	10	1	ЗПР, УО/10

Разом за змістовим модулем 3	41	2	6	30	3	30
Усього годин / Балів	150	10	20	110	10	100

*Форми контролю: ДС – дискусія; РМГ – робота в малих групах; ЗПР – захист практичної роботи; УО – усне опитування; ДП – доповідь з презентацією.

6.Завдання для самостійного опрацювання.

№ п/п	Тематика	К-сть годин
1	Тема 1. Сутність підприємництва.	10
2	Тема 2. Основні види підприємницької діяльності.	10
3	Тема 3. Суб'єкти підприємницької діяльності	10
4	Тема 4. Організаційна характеристика основних суб'єктів підприємницької діяльності.	10
5	Тема 5. Реєстрація підприємств різних форм власності.	10
6	Тема 6. Особливості створення підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	10
7	Тема 7. Договірні відносини в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	10
8	Тема 8. Ліцензування та патентування діяльності	20
9	Тема 9. Ефективність та оцінка результатів підприємницької діяльності	10
10	Тема 10. Порядок ліквідації підприємства та призупинення діяльності	10
Усього		110

IV. Політика оцінювання

Основні принципи організації поточного й підсумкового контролю знань здобувачів освіти розкриває «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2022-07/Polozh_pro_otzin_%D1%80%D0%B5%D0%B4%2B%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf).

Політика викладача щодо здобувача освіти

Студент зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з освітнього компонента. При вивченні освітнього компонента необхідно спиратися на конспект лекцій, рекомендовану основну та додаткову навчальну, наукову літературу. Вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії з проблем освітнього компонента. Високо оцінюється прагнення здобувачів вищої освіти: активно працювати на практичних заняттях (брати участь в обговоренні дискусійних питань); повною мірою долучатися до активних форм навчання; відпрацьовувати пропущені практичні заняття.

Студент зобов'язаний відвідувати заняття всіх видів відповідно до встановленого розкладу з метою поточного та підсумкового оцінювання знань, не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, виваженим у спілкуванні зі студентами та викладачами, уважним і дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу.

Недопустимо: пропуски та запізнення на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття (крім випадків, передбачених методичними рекомендаціями викладача); списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання, наявність незадовільних оцінок за 50% і більше зданого теоретичного і практичного матеріалу.

Політика щодо академічної доброчесності

Обов'язковою вимогою є дотримання норм академічної доброчесності. Дотримання принципів академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань поточного та підсумкового контролю без використання зовнішніх джерел інформації (наприклад, окрім випадків, дозволених викладачем, підготовки практичних завдань під час заняття); надання достовірної інформації про результати власної (наукової) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Списування під час модульних контрольних робіт та екзамену заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у Волинському національному університеті імені Лесі Українки знайшли своє відображення в «Кодексі академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>).

Вимоги до академічної доброчесності визначаються Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки (посилання: <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>).

Політика щодо дедлайнів та перекладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Пропущені заняття відпрацьовувати у визначений викладачем час. Перекладання будь-яких видів робіт, передбачених силабусом освітнього компонента, з метою підвищення підсумкової модульної оцінки, не дозволяється.

Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти

Результати навчання, здобуті шляхом формальної, неформальної та/або інформальної освіти, визнаються у Волинському національному університеті імені Лесі Українки шляхом валідації https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82i%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC._%D0%9B.%D0%A3._%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf

Визнання можуть підлягати такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню, контрольній роботі тощо, які передбачені програмою (силабусом) освітнього компонента.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або під час вивчення ОК, але довший термін, наприклад, не пізніше 01 грудня та 01 травня, враховуючи ймовірність непідтвердження здобувачем результатів такого навчання.

V. Підсумковий контроль

Форма підсумкового контролю – залік. Залік викладач виставляє за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має працювати пропущені заняття та добратити кількість балів, яку було визначено на пропущені теми. У дату складання заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів). У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60

балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості в усній формі. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання, анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості, як правило, 100.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка знань здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою:

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перекладання)

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна:

1. Організація туризму: підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоłodна та ін.; за ред. І. М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2018. 541 с.
2. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні: навчальний посібник / В. Ф. Кифяк. Чернівці: Книги XXI, 2014. 356 с.
3. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник Т. Г. Сокол. К.: Альтерпрес, 2019. 447 с.
4. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.
5. Давидова, О. Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
6. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 472 с.
7. Аветисова, А. О. Економіка підприємств різних типів : навч. посібник / А. О. Аветисова, Т. С. Халімовська, Ю. Ю. Юрченко ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Донецьк, 2009. 162 с.
8. Басюк, Т. П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
9. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Світ книг, 2013. 389 с.

Інтернет-ресурси:

1. Бібліотека Волинського національного університету імені Лесі Українки : веб-сайт. URL: <https://library.vnu.edu.ua/> (дата звернення: 27.08.2022).
2. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського : веб-сайт. URL: <http://www.nbuv.gov.ua> (дата звернення: 27.08.2022).
3. Туристична бібліотека «Все про туризм». URL: <https://tourlib.net/ua.htm> (дата звернення: 27.08.2022).