

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

СИЛАБУС
вибіркової навчальної дисципліни
ПІДПРИЄМНИЦТВО

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

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

Укладач: Громко Л. С., доцент, кандидат економічних наук.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства протокол №1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л. В.

I. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма Освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа	Вибіркова
Модулів – 2		Рік підготовки – 4
Змістових модулів – 2		Семестр – 8
ІНДЗ: немає		Лекції – 26 год.
Загальна кількість годин – 150		Практичні – 28 год.
Тижневих годин: аудиторних – 3	Бакалавр	Самостійна робота – 86 год.
		Консультації – 10 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Громко Лілія Сергіївна, кандидат економічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон 0660793032

Електронна пошта: hromko.lilia@vnu.edu.ua

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 дисципліни

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 ресторанных підприємств; специфіки організаційно-правових форм функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу; структури типових договорів з постачальниками, підрядниками та клієнтами готельних та ресторанных підприємств.

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

- Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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

- Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

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

Результати навчання (РН):

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

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

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю. Бали
Змістовий модуль 1.						
Тема 1. Сутність підприємництва.	13	2	2	8	1	усне опитування, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 2. Основні види підприємницької діяльності.	13	2	2	8	1	усне опитування, тестові завдання, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 3. Суб'єкти підприємницької діяльності	13	2	2	8	1	усне опитування, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 4. Організаційна характеристика основних суб'єктів підприємницької діяльності.	18	4	4	9	1	усне опитування, тестові завдання, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 5. Реєстрація підприємств різних форм власності.	18	4	4	9	1	усне опитування, тестові завдання, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.

Разом за змістовим модулем 1	75	14	14	42	5	тести, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 30 балів
Змістовий модуль 2.						
Тема 6. Особливості створення підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	13	2	2	8	1	усне опитування, тестові завдання, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 7. Договірні відносини в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	14	2	2	9	1	усне опитування, тестові завдання, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 8. Ліцензування та патентування діяльності	16	2	4	9	1	усне опитування, тестові завдання, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 9. Ефективність та оцінка результатів підприємницької діяльності	14	2	2	9	1	усне опитування, тестові завдання, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 10. Порядок ліквідації підприємства та призупинення діяльності.	18	4	4	9	1	усне опитування, тестові завдання, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Разом за змістовим модулем 2	75	12	14	44	5	тести, ситуаційні завдання. Максимальна оцінка 30 балів
Усього годин	150	26	28	86	10	Максимальна оцінка 100 балів.

6. Завдання для самостійного опрацювання.

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Тема 1. . Сутність підприємництва.	8
2	Тема 2. Основні види підприємницької діяльності.	8
3	Тема 3. Суб'єкти підприємницької діяльності	8
4	Тема 4. . Організаційна характеристика основних суб'єктів підприємницької діяльності.	9
5	Тема 5. Реєстрація підприємств різних форм власності.	9
6	Тема 6. Особливості створення підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	8
7	Тема 7. Договірні відносини в туристичному та	9

	готельно-ресторанному бізнесі	
8	Тема 8. Ліцензування та патентування діяльності	9
9	Тема 9. Ефективність та оцінка результатів підприємницької діяльності	9
10	Тема 10. Порядок ліквідації підприємства та призупинення діяльності	9
	Разом	86

IV. Політика оцінювання

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного контролю й модульного контролю знань.

Результати поточного контролю: оцінки за виконання студентом практичних робіт; оцінка за виконання самостійної роботи.

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Політика щодо академічної доброчесності. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені.

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.eenu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняттях з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. Перескладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні дисципліни «Управління персоналом» узгоджується з політикою ЗВО.

V. Підсумковий контроль

Формою підсумкового контролю є залік.

Якщо студент успішно виконав усі запропоновані викладачем завдання й отримав остаточну оцінку не менше, ніж 60 балів, підсумкову оцінку він отримує без складання заліку. Така оцінка виставляється в день проведення заліку за умови обов'язкової присутності студента.

Якщо студент отримав остаточну оцінку нижчу за 60 балів, підсумкова оцінка визначається як сума балів, отриманих за поточний контроль (максимум 40 балів) та залікової оцінки (максимум 60 балів).

Залікова оцінка визначається за результатами виконання залікових завдань, які вміщують 30 тестових та 2 практичні завдання.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Герасименко В.Г. Аграрний туризм як вид підприємництва. Одеса. Пальміра, 2015. 178 с.
2. Організація туризму: підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Поколюдна та ін.; за ред. І. М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2018. 541 с.
3. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні: навчальний посібник / В. Ф. Кифяк. Чернівці: Книги XXI, 2014. –356 с.
4. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник Т. Г. Сокол. К.: Альтерпрес, 2019. 447 с.
5. Blank S. Dorf B. (2012). The Startup Owner's Manual: The Step-By-Step Guide for Building a Great Company. Pescadero, Calif. : K&S Ranch, Inc., 571 p.
6. Contreras M. (2013). Interpersonal Skills For Entrepreneurs. Bookboon, 78 p.
7. Entrepreneurship studies (2011). National Universities Comision, 136 p.
8. Von Weizsäcker E., Wijkman A. (2017). Come On! Capitalism, Short-termism, Population and the Destruction of the Planet – A Report to the Club of Rome. Springer, 232 p.
9. Wasserman N. (2012). The founder's dilemmas: anticipating and avoiding the pitfalls that can sink a startup. New Jersey, 480 p.