

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
На засіданні кафедри
підприємництва і торгівлі
Протокол № 19 від «20» червня 2017
Зав. кафедри

_____ О.Є. Бавико

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
ЕКОНОМІКА І ФІНАНСИ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник:
Лісніченко О.О.,
доцент кафедри підприємництва і торгівлі,
к.е.н.

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова / вибіркова дисципліна	Вибіркова для студентів спеціальності 181 "Технології в ресторанному господарстві" Ступінь «Бакалавр»
Семестр	3-й
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	26
Практичні/ семінарські, годин	39
Лабораторні, годин	
Самостійна робота, годин	85
Тижневих годин для денної форми навчання:	12
аудиторних	5
самостійної роботи студента	7
Вид контролю	екзамен

2. Мета та завдання дисципліни

Мета - формування у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств ресторанного господарства, змісту їх окремих напрямків та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують.

Завдання - теоретична та практична підготовка студентів з питань: підприємство як суб'єкт господарювання та основні напрями його господарсько-фінансової діяльності (операційна, інвестиційна, інноваційна, фінансова); методологічні та методичні засади планування діяльності ресторанного господарства; формування ефективної системи управління в організації.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
Модуль 1					
Змістовий модуль 1: Теоретичні основи організації функціонування підприємств ресторанного господарства					
Тема 1. Місце та роль ресторанного господарства на споживчому ринку	14	2	4		8
Тема 2. Продукція як результат діяльності виробничої системи	15	2	4		9
Разом за змістовний модуль 1.	29	4	8		17

Змістовий модуль 2. Практичний інструментарій ефективної діяльності підприємства					
Тема 3. «Товарно-інноваційна політика та ціноутворення»	29	3	9		17
Тема 4. «Принципи формування та ефективність закупівельної політики підприємства»	29	3	9		17
Разом за змістовний модуль 2.	58	6	18		34
Усього за модуль 1.	89	12	26		51

Модуль 2					
Змістовий модуль 1.					
Тема 5. «Основні фонди ресторанного господарства»	12	2	3		7
Тема 6. «Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників ресторанного господарства»	12	2	3		7
Тема 7. «Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства»	12	2	3		7
Тема 8. «Витрати підприємств ресторанного господарства»	10	2	2		6
Тема 9. «Формування фінансових результатів»	11	2	2		7
Разом за змістовний модуль 1.	57	10	13		34
Усього за модуль 2.	150	26	39		85

4. Темі семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар – розгорнута бесіда. "Місце та роль ресторанного господарства на споживчому ринку"	4
2	Семінар запитань і відповідей. "Продукція як результат діяльності виробничої системи"	4
3	Семінар запитань і відповідей. "Товарно-інноваційна політика та ціноутворення"	9
6	Семінар запитань і відповідей. «Принципи формування та ефективність закупівельної політики підприємства»	9
7	Семінар запитань і відповідей. «Основні фонди ресторанного господарства»	3
8	Семінар запитань і відповідей. «Продуктивність праці і матеріальне стимулювання робітників ресторанного господарства»	3
9	Семінар запитань і відповідей. «Фінансові ресурси підприємств ресторанного господарства»	3

10	Семінар запитань і відповідей.«Витрати підприємств ресторанного господарства»	2
11	Семінар запитань і відповідей.«Формування фінансових результатів»	2

5. Індивідуальні завдання

- 1 Огляд навчальної, наукової і періодичної літератури
- 2 Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою
- 3 Підготовка індивідуальних робіт за основними темами дисципліни
- 4 Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема заняття	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Модуль 1. Теоретичні основи організації функціонування підприємств ресторанного господарства			
Тема 1. Місце та роль ресторанного господарства на споживчому ринку		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті Джерело [1; 4-6; 8; 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка есе для презентації наукових здобутків в даній предметній галузі.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, участь в обговоренні проблеми, презентація результатів есе
Тема 2. Продукція як результат діяльності виробничої системи		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. Джерело [1;2;5;7;8;10]. 2. Підготовка до понятійного диктанту. 3. Самотестування	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, участь в обговоренні проблеми, презентація результатів есе
Тема 3. «Товарно-інноваційна політика та ціноутворення»		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. Джерело [1;5;8;10]. 2. Підготовка до понятійного диктанту. 3. Самотестування	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, участь в обговоренні проблеми, презентація результатів есе
Тема 4. «Принципи формування та ефективність закупівельної політики підприємства»		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. Джерело [3;4;8]. 2. Підготовка до понятійного диктанту. 3. Самотестування	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, участь в обговоренні проблеми, презентація результатів есе
Тема 5. «Основні фонди ресторанного господарства»		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення на семінарському занятті. Джерело [1;5;8;10]. 2. Підготовка до понятійного диктанту. 3. Самотестування	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, участь в обговоренні проблеми, презентація результатів есе

7. Результати навчання

1	Знання сутності понять, методів і завдань курсу
2	Розуміння методологічних та методичних засад планування діяльності підприємства
3	Розуміння сутності товарно-інноваційної політики
4	Розуміння процесу ціноутворення підприємства
5	Уміння визначити основні принципи формування закупівельної політики
6	Уміння провести аналіз та діагностику ефективності закупівельної політики підприємства
7	Уміння визначати якість харчових продуктів за органолептичними і фізико-хімічними показниками, дефекти

8. Форми навчання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за рекомендованою літературою).

9. Методи оцінювання

Поточне оцінювання на практичних заняттях, усні презентації, контрольні модульні роботи, екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Задачі, завдання, кейси тощо	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2	1	3			6
Тема 2	2	2	3			7
Разом за змістовний модуль 1	4	3	6		5	18

Змістовий модуль 2

Тема 3	5	5	3			13
Тема 4	5	5	4			14
Разом за змістовний модуль 2	10	10	7		5	32
Всього	14	13	13		10	50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-20 балів - теоретична частина (тестування);

0-30 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (10 тестових завдань).

Оцінювання тестових завдань (10 тестових завдань по 2 бали) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в два бал.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 15 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
15	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
9	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
6	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-20 балів - теоретична частина (тестування);

0-30 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (10 тестових завдань). Оцінювання тестових завдань (10 тестових завдань по 2 бали) проводиться на основі підрахунку кількості правильних тестів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в два бали.

Загальне оцінювання теоретичної частини екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання практичної частини (1 розрахункове завдання на 15 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
15	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
9	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
6	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка

100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

- 1 Електронний конспект лекцій
- 2 Методичні рекомендації для вивчення дисципліни
- 3 Комплекти завдань для індивідуальних робіт
- 4 Навчальна та наукова література, нормативні документи

12. Рекомендована література

Основна

- 1 Полонский О.М. Організація виробництва. Навч. посібник. – Д., 2006 – 181с.
- 2 Полонский А.Н. Организация производства. Сборник тестов и задач. – Донецк, 2004. – 143с.
- 3 Полонський О.М., Смирнов Є.М.. Організація виробництва: навч.посібник. Донецьк. ДонНУЕТ, 2010 – 102 с.
- 4 Гріньова В.М., Салун М.М. Організація виробництва: Нав. посібник: Підручник - К.: Знання, 2009р.
- 5 Пасічник В.Г. Організація виробництва. – К.: Центр навчальної літератури, 2005р. – 248с.
- 6 Круша В.П., Подвігіна В.І., Гулевіч В.О. Організація виробництва. Підручник. – К.: Каравела, 2010. -536с.
- 7 Петрович Й.М. Організація виробництва (практикум): Навч. посібник. – Львів: Новий світ. – 2008 р.
- 8 Мороз В.С. Організація виробництва: Навч. Посібник – Львів: Новий світ, 2007р. – 252с.
- 9 Цигилик І.І. Економіка й організація виробництва: навч. посіб. у схемах, формах і табл. – К.: Центр навчальної літератури, 2006р. – 176с
- 10 Єрмак С.О. Конспект лекцій з дисципліни «Економіка і фінанси підприємства», 2016.
- 11 Фролова Л.В., Бакунов А.А., Шаруга Л.В. Экономика предприятия в структурно-логических схемах. Учебное пособие. – Издание 3-е дополн. – Донецк: ДонГУЭТ, 2005.- с.173
- 12 Фролова Л.В., Шаруга Л.В., Баранцева С.М., Никитенко Е.А. Формализация планово-экономических расчетов к бизнес-плану предприятия. Учебное пособие. – Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 197 с.

Допоміжна

- 13 Антонова В.А. Організація виробництва і маркетинг в громадському харчуванні. – Донецьк, 2005р
- 14 Дитхелм Г. Управление проектами. В 2-х томах, т.1.Основы. – СПб.: Изд. дом «Бизнес-пресса», 2003г. – 400с.
- 15 Економічний аналіз і діагностика стану сучасного підприємства: навч. посіб. для студ. вищ.навч. закл. – К.: Центр навчальної літератури, 2005р. – 400с
- 16 Загорна Т.О. Управління конкурентним потенціалом торговельної марки. – Донецьк, 2005р. – 216с.

Інформаційні ресурси

- 1 Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com>

- 2 www.kmu.gov.ua – Кабінет міністрів України;
- 3 www.rada.gov.ua – Верховна Рада України