

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут економіки та менеджменту

06-01-184S

СИЛАБУС
навчальної дисципліни

SYLLABUS

Економіка готелів і ресторанів		Economics of hotels and restaurants	
Шифр за ОП	ЦПП 2.2	Code in Degree Programme	
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Level of Education: bachelor (first)	
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Field of Knowledge Service sector	
Спеціальність Готельно-ресторанна справа	241	Field of Study Hotel and Restaurant Business	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Degree Programme: Hotel and Restaurant Business	

РІВНЕ – 2024

Силабус навчальної дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне. НУВГП, 2024. 14 стор.

ОПП на сайті університету: <https://ep3.nuwm.edu.ua/31729/>

Розробник силабусу: *Солодкий В. О., к.е.н., доцент, доцент кафедри економіки підприємства і міжнародного бізнесу*

Силабус схвалений на засіданні кафедри економіки підприємства і міжнародного бізнесу
Протокол № 1 від "30" серпня 2024 року

Завідувач кафедри: *Кушнір Н.Б., к.е.н., професор.*


Керівник (гарант) ОП: *Конарівська О.Б., к.е.н., доцент*

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою
Протокол № 1 від "03" вересня 2024 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІ: *Прищеп А.М., д.с.-г.н., професор*

© НУВГП, 2024

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	<i>бакалавр</i>
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанна справа</i>
Спеціальність	<i>241 «Готельно-ресторанна справа»</i>
Рік навчання, семестр	<i>3 рік навч., 5 сем. / 3 рік навч., 5 сем.</i>
Кількість кредитів	<i>5,5 кредитів ЄКТС</i>
Лекції:	<i>30 денна /4 заочна</i>
Практичні заняття:	<i>26 денна /14 заочна</i>
Самостійна робота:	<i>109 денна /147 заочна</i>
Курсова робота:	<i>Ні</i>
Форма навчання	<i>денна/заочна</i>
Форма підсумкового контролю	<i>екзамен</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА	

<p>Лектор</p> 	<p>Солодкий Владислав Олександрович, к.е.н., доцент, доцент кафедри економіки підприємства і міжнародного бізнесу</p>
<p>Вікіситет</p>	<p>http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php</p>
<p>ORCID</p>	<p>0000-0001-7265-4706</p>
<p>Як комунікувати</p>	<p>v.o.solodkyi@nuwm.edu.ua Актуальні оголошення на сторінці дисципліни в системі MOODLE</p>
<p>ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ</p>	
<p>Мета та завдання</p>	
<p>Вивчення дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» дозволить здобувачам набути теоретичні знання, оволодіти сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками щодо забезпечення ефективного функціонування та розвитку готелів і ресторанів в умовах швидкозмінюваних економічних реалій сучасної економіки.</p> <p>Метою дисципліни є формування здібностей самостійно мислити, приймати управлінські рішення, виконувати комплексні економічні розрахунки для ефективного здійснення господарської діяльності на рівні підприємств готельного-ресторанного бізнесу.</p> <p>Завдання дисципліни – вивчення господарських процесів, що відбуваються у виробничо-комерційних системах готелів і ресторанів, а також закріплення комплексу економічних знань і засвоєння досягнень теорії та практики управління такими підприємствами.</p>	
<p>Передумови вивчення (місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)</p>	
<p>Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: «Устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства», «Підприємницька діяльність», «Товарознавство», «Вища та прикладна математика», «Готельна справа».</p>	
<p>Компетентності</p>	
<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p>	

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

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.

СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку зеленого туризму на Поліссі.

СК 16. Знати системи екологічного керування в готельно-ресторанній сфері відповідно міжнародним стандартам.

СК 18. Знати шляхи та методи здійснення науково-обґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню довкілля в сфері готельно-ресторанної діяльності.

Програмні результати навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

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

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Структура та зміст освітнього компонента

Змістовний модуль 1. Економічні основи функціонування суб'єктів готельного і ресторанного господарства в системі ринкових відносин

Тема 1 Предмет, завдання та зміст дисципліни

Результати навчання РН01; РН13; РН15

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 1, 3, 4, 6, 14, 18

Предмет, завдання та зміст дисципліни «Економіка готелів і ресторанів» та її роль в формуванні економічного мислення у здобувачів в теоретичному забезпеченні господарської діяльності. Основні завдання навчальної дисципліни. об'єкт вивчення дисципліни. Роль суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу у національній економічній системі. Предмет і об'єкт дисципліни «Економіка готелів і ресторанів».

Тема 2 Готелі і ресторани як суб'єкти господарювання в ринкових умовах

Результати навчання РН01; РН13; РН15

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 3, 5, 6, 8, 10, 11, 16, 18

Готелі і ресторани як суб'єкти господарювання. Виробничо-технічна, організаційна та економічна єдність підприємств готельно-ресторанної індустрії. Функції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Сутність та особливості підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі. Принципи підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі. Загальні показники оцінки готельно-ресторанної діяльності.

Тема 3 Структура та управління готельними і ресторанными підприємствами

Результати навчання РН01; РН13; РН15; РН17

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 5, 6, 9, 10, 17, 19

Організаційна і виробнича структури готельних і ресторанных підприємств. Сутність організації управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. Цілі, завдання та функції управління готелями і ресторанами. Методи управління на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 4 Персонал, продуктивність та оплата праці на підприємствах готельного і ресторанного господарства

Результати навчання РН01; РН13; РН15; РН17

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 1,2, 5, 6, 8, 12, 15, 17

Поняття, класифікація і структура персоналу. Кадрова політика. Трудові ресурси готельних і ресторанных підприємств та їх характеристика за кваліфікаційними ознаками. Показники чисельності працюючих на готельних і ресторанных підприємствах. Показники руху робочої сили на підприємствах готельного і ресторанного господарства. Плинність робочої сили. Облік затрат праці. Мотивація трудової діяльності. Форми і системи оплати праці.

Тема 5 Капітал готельних і ресторанних підприємств

Результати навчання РН01; РН13; РН15

Кількість годин: лекції – 4,0; практ. – 2,0 Література: 4, 8, 11, 12, 15, 19

Капітал підприємства: сутність, класифікація і структура. Тлумачення необоротних активів, основних засобів, основних засобів та основного капіталу. Види і класифікація основного капіталу за функціональною ознакою, за характером обслуговування окремих видів діяльності, та участі у виробничому процесі за характером володіння. Джерела формування капіталу. Характеристика структури та стадій кругообігу основного капіталу. Визначення та особливості розрахунку первісної, залишкової, відновної, балансової, ліквідаційної та середньорічної вартості основного капіталу. Процеси фізичного, морального та економічного спрацювання. Відтворення матеріальних необоротних активів. Сутність процесу амортизації і особливості нарахування амортизації у відповідності із законодавством України. Характеристика та алгоритм розрахунку коефіцієнтів зносу, придатності, оновлення та вибуття, швидкості оновлення основного капіталу; фондівіддачі, фондомісткості, фондоозброєності та рентабельності основного капіталу. Основні напрями інтенсифікації відтворення та підвищення ефективності використання необоротних активів підприємств. Поняття та класифікація нематеріальних активів підприємств. Визнання та оцінка нематеріальних активів. Амортизація нематеріальних активів. Сутність оборотного капіталу і його класифікація. Нормування витрат і розрахунку необхідного обсягу оборотних активів підприємств. Методи розрахунку нормативів оборотних активів. Визначення нормативів оборотних активів за окремими елементами. Джерела фінансування оборотного капіталу. Показники ефективності використання оборотного капіталу. Джерела та шляхи підвищення ефективності використання оборотного капіталу.

Тема 6 Інвестиції у підприємства готельного та ресторанного бізнесу

Результати навчання РН01; РН13; РН15

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 2, 3, 8, 10, 11, 12, 17

Економічна сутність, класифікація та структура інвестицій. Визначення необхідного обсягу та джерел фінансування виробничих інвестицій. Формування і регулювання фінансових інвестицій (цінних паперів). Поняття, види і форми здійснення іноземних інвестицій. Оцінка ефективності виробничих і фінансових інвестицій.

Змістовний модуль 2. Економічні основи господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Тема 7 Організація виробництва суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

Результати навчання РН13; РН15; РН17

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 4, 7, 8, 11, 14, 17, 18

Організаційні типи виробництва, їх характеристика. Виробничий процес, його різновиди і структура. Поняття і класифікація методів організації виробничого процесу. Поняття виробничого циклу, його структура.

Тема 8 Поточні витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві

Результати навчання РН01; РН13; РН15; РН17

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 2, 3, 5, 9, 12, 16, 19

Витрати як процес формування і використання ресурсів. Класифікація витрат. Структура сукупних витрат підприємства. Функції і побудова системи управління витратами. Важливість обґрунтування рівня витрат і контролю їх формування за центрами відповідальності. Нормування, планування, облік, аналіз витрат і формування їх зниження. Організаційна система управління витратами. Резерви і чинники раціонального використання резервів і зниження витрат.

Тема 9 Фінансово-економічні результати діяльності готельних і ресторанних підприємств

Результати навчання РН01; РН13; РН15

Кількість годин: лекції – 4,0; практ. – 2,0 Література: 2, 5, 7, 8, 10, 13, 15, 16

Основні джерела фінансування діяльності підприємств. Складання фінансового плану. Прибутковість і дохідність: їхня сутність, відмінність між ними. Джерела формування прибутку і доходу підприємства. Економічна сутність і загальний методологічний підхід до вимірювання ефективності виробництва, господарської діяльності підприємства. Система показників ефективності господарювання. Методичні підходи до оцінки загального фінансово-економічного стану підприємства. Рентабельність як відносний показник ефективності роботи підприємства. Класифікація чинників підвищення ефективності виробництва за певними ознаками: джерелами зростання; напрямками розвитку і вдосконалення виробництва; місцем реалізації у системі управління виробництвом. Внутрішні і зовнішні чинники підвищення ефективності виробництва підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 10 Особливості ціноутворення на ринку готельно-ресторанних послуг

Результати навчання РН01; РН13; РН15; РН17

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 1, 2, 4, 7, 8, 10, 14, 17, 18

Поняття про ціну і її значення. Функції ціни: облікова, розподільча, стимулююча. Функція збалансування попиту і пропозиції. Їх взаємозв'язок. Механізм ринкового ціноутворення. Коливання ринкових цін. Ринкова рівновага Система цін. Види цін. Модель ціни. Склад та структура ціни: витрати та їх роль у формуванні ціни; визначення прибутку в ціні. Цінова політика. Стратегії ціноутворення.

Тема 11 Забезпечення конкурентоспроможності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу

Результати навчання РН01; РН13; РН15; РН17

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 3, 6, 8, 9, 13, 14, 16, 17

Якість і конкурентоспроможність продукції (послуг). Система забезпечення конкурентоспроможності продукції (послуг). Інструментарій управління якістю. Стандартизація і сертифікація продукції (послуг). Державний нагляд за якістю та внутрішньовиробничий контроль. Управління конкурентоспроможністю підприємств готельно-ресторанної індустрії.

Тема 12 Планування діяльності готелів і ресторанів

Результати навчання РН13; РН15; РН17

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 1,2, 4, 7, 10, 11, 15, 18

Загальноекономічний та управлінський аспекти планування. Планування як функція управління, його принципи і види. Принципи та типи планування діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Система планів на підприємстві. Стратегічне планування, та його етапи. Тактичне планування. Бізнес-планування.

Тема 13 Економічна безпека та антикризова діяльність на підприємствах готельного і ресторанного бізнесу

Результати навчання РН01; РН13; РН15; РН17

Кількість годин: лекції – 2,0; практ. – 2,0 Література: 2, 4, 5, 9, 12, 14, 15, 17, 19

Сутнісна характеристика економічної безпеки у сфері. Основні функціональні складові економічної безпеки. Способи оцінки економічної безпеки. Криза як одна з фаз життєвого циклу підприємства. Основні ознаки кризової ситуації на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Загальні методи та методичні підходи до визначення кризи. Головні складники антикризової діяльності на підприємствах галузі. Комплекси завдань та робіт процесів антикризового управління у готельно-ресторанному бізнесі.

Форми та методи навчання

Методи навчання: Лекції: інформаційно-ілюстративний та проблемний методи із застосуванням лекції-візуалізації, експрес-опитування. Практичне заняття: усне опитування, навчальна дискусія, обговорення ситуаційних завдань (case study), індивідуальні завдання для вирішення практичних вправ і задач, тестові завдання. Самостійна робота: конспектування, тезування, анотування навчально-методичної літератури, дослідницький метод, розв'язування завдань.

Технології навчання: навчальні посібники, монографії, наукові статті, мультимедійна презентація, лекція-візуалізація, друкований роздатковий матеріал.

**Порядок оцінювання програмних результатів навчання/
результатів навчання**

Оцінювання знань здобувачів проводиться відповідно до «Системи оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти (семестровий поточний та підсумковий контроль) зі змінами та доповненнями» (<http://ep3.nuwm.edu.ua/21123/>). Для оцінювання знань здобувачів передбачається проведення поточного та підсумкового контролю знань за ЄКТС.

Розподіл обов'язкових балів, що присвоюються здобувачам

Поточне тестування та самостійна робота													Підсумковий тест		Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	МК1	МК2	100
4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	20	20	

Критерії оцінювання встановлюються окремо до кожного навчального завдання.

Модульні контролі за кожним змістовим модулем проводяться у тестовій формі на платформі <https://exam.nuwm.edu.ua/> відповідно до графіка навчального процесу.

Результати складання модульних контролів можуть зараховуватись як підсумковий контроль.

Якщо здобувач із можливих 60 балів поточної складової оцінювання та 40 балів модульної або підсумкової складової оцінювання впродовж семестру набрав певну кількість балів (не менше 60) і такий результат його задовольняє, то набрана сума балів і є підсумковим результатом успішного вивчення дисципліни. Якщо здобувача не задовольняє набрана кількість балів, то він може скласти підсумковий контроль під час екзаменаційної сесії (у межах 40 балів), при цьому бали модульних контролів скасовуються. Здобувач вищої освіти має право взагалі не складати модульні контролі впродовж семестру, а складати лише підсумковий контроль.

Здобувачи можуть отримати додаткові бали за самостійно виконане наукове дослідження з проблематики дисципліни, здобуті сертифікати в межах неформальної та інформальної освіти, пропозиції з удосконалення змісту, наповнення та методики викладання навчальної дисципліни.

Рекомендована література (основна, допоміжна)

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник .Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
2. Бойчик І.М Економіка підприємства : підручник. Київ : Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.
3. Власова Н. О. Економіка ресторанного господарства: навч. посібник. Вид-во: Світ книг, 2019. 389 с.
4. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності:

монографія. Вінниця : ТОВ «Друк», 2021. 220 с.

5. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с.

6. Економіка готелів і ресторанів : методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / О. Б. Каламан, О. В. Дишкантюк, К.В. Власюк; кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 49 с.

7. Економіка підприємства / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк, 2021. 765 с.

8. Економіка підприємства / за ред. проф. Є.М. Палиги. Львів, 2013. 688 с.

9. Економіка туризму: навчальний посібник / В.Г.Грановська, В.М. Крикунова, О.С.Морозова, Я.В.Кацемір, В.О.Бойко, В.О.Дуга. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 316 с.

10. Красовська Ю. В., Лесняк О. Ю., Подлевська О. М., Солодкий В. О. Прикладна економіка в бізнес-адмініструванні та підприємстві : навч. посіб. Рівне : НУВГП, 2020. 317 с.

11. Левицька І.В., Климчук А.О., Басюк Д.І., Тарасюк Г.М., Москвічова О.С. Економіка туризму: навчальний посібник. Житомир, 2020. 488 с.

12. Лисак О.І., Андрєєва Л.О., Болтянська Л.О. Економіка підприємства : навч. посіб. Мелітополь : Люкс, 2020. 272 с.

13. Лойко В.В., Макаровська Т.П. Економіка підприємства : навч. посіб. Київ : КНУТД, 2015. 267 с.

14. Мальська М. П., Бордун О. Ю. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2012. 248 с.

15. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Вид. 3-ге, перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 472 с.

16. Мальська М. П., Рутинський М. Й., Білоус С. В., Мандюк Н. Л. Економіка туризму: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2014. 544 с.

17. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків : Світ книг. 2017. 657 с.

18. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

19. Тягунова Н. М., Споріш О. А., Іржавська Л. В. Основи організації туристичного бізнесу: кредитно-модульний курс : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2014. 130 с.

1. Господарський Кодекс України від 16.01.2003, № 436-IV : Редакція від 19.01.2012. URL:<http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws>
2. Класифікатор видів економічної діяльності (КВЕД) ДК 009:2005, ДК 009:2010. URL: <http://search.ligazakon.ua>
3. Класифікатор організаційно-правових форм господарювання ДК 002:2004. URL: <http://search.ligazakon.ua>
4. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI (Редакція станом на 03.02.2013. URL:<http://zakon.rada.gov.ua/go/2755-VI>
5. Про вищу освіту. Закон України № 1556-VII від 01.07.2014 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
6. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
7. Про інвестиційну діяльність (із змінами) : Закон України від 18.09.1991 № 1560-XII (Редакція станом на 06.12.2012. URL:<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/>
8. HORECA Україна (електронний журнал) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://horeca-ukraine.com/>

Поєднання навчання та досліджень

Здобувачи мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

В освітньому процесі використовуються наукові досягнення викладача курсу, зокрема такі, як статті, в т.ч. у виданнях, що включені до наукометричних баз Scopus і Web of Science.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

Індивідуальні: аналітичні навички, формування власної думки, властивість приймати рішення та вирішувати проблеми; вміння чітко ставити завдання і формулювати цілі.

Комунікативні: логічно та фахово обґрунтовувати свою позицію.

Управлінські: здатність до комплексного вирішення проблем та ефективного прийняття рішень

Дедлайни та перескладання

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://er3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право здобувача на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Перездача модульних контролів здійснюється згідно <http://nuwm.edu.ua/strukturni-pidrozdili/navch-nauk-tsentr-nezaleznoho-otsiniuvannia-znan/dokumenty>.

Оголошення стосовно дедлайнів задачі та перездачі оприлюднюються на сторінці MOODLE <https://exam.nuwm.edu.ua/>

Неформальна та інформальна освіта

Здобувачи мають право на перезарахування результатів навчання набутих у неформальній та інформальній освіті згідно відповідного положення <http://ep3.nuwm.edu.ua/18660/>. Здобувачи можуть самостійно на платформах онлайн-освіти (Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших) шляхом участі у короткострокових навчальних програмах і проєктах (з видачею сертифіката) опановувати навчальний матеріал, який за змістом дозволяє набуті очікувані навчальні результати навчальної дисципліни.

Правила академічної доброчесності

Документи стосовно академічної доброчесності (про плагіат, порядок здачі курсових робіт, кодекс честі здобувачів, документи Національного агентства стосовно доброчесності) наведені на сторінці **ЯКІСТЬ ОСВІТИ** сайту НУВГП - <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichnadobrochesnistj>

Вимоги до відвідування

Пропущенні заняття з навчальної дисципліни відпрацьовуються шляхом самостійного виконання завдань відповідно до методичних рекомендацій. Завдання розміщені на навчальній платформі Moodle. Здобувач може звернутись безпосередньо до викладача з приводу отримання індивідуальних завдань або з використанням зазначених засобів комунікації.

Мобільні телефони та ноутбуки можуть вільно використовуватись здобувачами на заняттях для виконання практичних і ситуаційних завдань, роботи із статистичними даними. Здобувач має право оформити індивідуальний графік навчання згідно відповідного положення <http://ep3.nuwm.edu.ua/6226/>

Автор
Доцент кафедри економіки підприємства і
міжнародного бізнесу

Владислав СОЛОДКИЙ

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №273
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 3FAA9288358EC003040000009B6C3700C8C2C100