

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПІДПРИЄМНИЦТВО»

Галузь знань		24 «Сфера послуг»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)	
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова	
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
	5	150	Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
			32/14	-	32	86/136
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:			«Основи наукових досліджень»			
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою			Prometheus https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1:Prometheus+ENTREPRENEURSHIP101+2021_T2/about			
Мета курсу:	підвищення рівня підготовки фахівців за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» та формування системи базових знань у сфері підприємництва, розуміння концептуальних завдань функціонування підприємств різних типів в сучасних умовах, набуття вмінь та навичок здійснення підприємницької діяльності.					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)			Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
<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.</p> <p>ЗК 03 - здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 05 - здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 07 - цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p>			<p>СК 02 - здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03 - здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 07 - здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 - здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 10 - здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12 - здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>			
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
<p>ПРН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>ПРН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
2 семестр			
Розділ 1. СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦТВА			
Тема 1. Сутність підприємництва, його функції та значення в економіці	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	2	Виконання інформаційних повідомлень (виступів)
Тема 2. Види підприємницької діяльності	Лекція 2-3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 2-3	3	Робота над лекційним матеріалом та додатковою літературою, опитування, участь у бізнес-грі
		3	Виконання індивідуального завдання
Тема 3. Організаційно-правові форми підприємництва	Лекція 4-5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4-5	4	Робота над лекційним матеріалом та додатковою літературою, опитування.
Тема 4. Мотивація підприємництва та роль мотивації в управлінні	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 6	3	Робота над лекційним матеріалом та додатковою літературою, опитування, виконання індивідуального завдання
Тема 5. Культура та етика підприємницької діяльності	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7	4	Робота над лекційним матеріалом та додатковою літературою, опитування, інформаційні повідомлення (виступи).
Тема 6. Бізнес-планування як основа розвитку підприємництва	Лекція 8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	3	Робота над лекційним матеріалом та додатковою літературою, опитування, виконання SWOT-аналізу кафе-ресторану «Париж» (м. Харків), презентація
		10	Тестування за темами 1-6
Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ЗАГАЛЬНІ УМОВИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ			
Тема 7. Технологія створення власної справи	Лекція 9-10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 9-10	2	Опрацювання лекційного матеріалу та додаткової літератури, опитування.
		3	Виконання творчого завдання та його презентація
Тема 8. Менеджмент та маркетинг у підприємстві	Лекція 11-12	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 11-12	4	Опитування, інформаційні повідомлення (виступи).
Тема 9. Нетворкінг як інструмент розширення бізнесу	Лекція 13	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 13	2	Опитування
Тема 10. Сутність та економічна роль інноваційного підприємництва	Лекція 14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 14	2	Опитування
		3	Виконання творчого завдання
Тема 11. Конкуренція як засіб реалізації	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)

підприємництва	Практичне заняття 15	2	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової рекомендованої літератури. Аналіз щорічного рейтингу конкурентоспроможності країн (The Global Competitiveness Report) за останній рік
Тема 12. Державне регулювання підприємництва та засоби його удосконалення	Лекція 16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 16	10	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової рекомендованої літератури. Тестування за темами 7-12
Індивідуальне завдання у вигляді контрольної роботи		15	
Разом за семестр		60	
Підсумковий контроль знань		40	Підсумковий контроль у вигляді екзамену
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проєктна робота тощо.

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) – <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=1814>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

<p>Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни</p> <p>1) Бізнес інформ https://www.business-inform.net/</p> <p>2) Бізнес https://www.business.ua/</p> <p>3) Підприємництво та інновації http://www.ei-journal.in.ua/</p>	<ol style="list-style-type: none"> Апопій В. В., Серета С. А., Шутовська Н. О. Основи підприємництва : навчальний посібник (рек. МОН України). Львів, "Новий світ-2000", 2019. 324 с. Більовська О.О. Підприємництво: методичні рекомендації до семінарських занять, самостійної роботи та виконання індивідуальних науково-дослідних завдань для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 36 с. Більовська О.О. Підприємництво: дистанційний курс в системі Moodle. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. Сертифікат № 245/2021 від 27.04.2021 р. Виноградська А. М. Основи підприємництва: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Кондор, 2007. 544 с. Гой І. В. Підприємництво : навч. посіб. / Ірина Гой, Тетяна Смелянська ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Хмельницький нац. ун-т. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 367 с. Захарчин Г. М. Основи підприємництва : навч. посіб. / Г. М. Захарчин. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Ліра-К, 2013. 407 с. Князь С. В. Підприємництво та менеджмент : навчальний посібник / С. В. Князь, Т. І. Данько, Н. Б. Ярошевич ; за ред. С. В. Князя. Львів : Львівська політехніка, 2016. 123 с.
---	---

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання істипу відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота вклучає в себе: підготовку індивідуального завдання – контрольної роботи.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, K1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження –

сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн до кожного розділу	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожним розділом пропонується 20 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,5
Опитування на практичних заняттях, робота над командними завданнями, бізнес-кейсами, тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку, проте припускався певних помилок	2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Робота над індивідуальним завданням – контрольною роботою	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав усі вимоги до оформлення контрольної роботи, продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	12-15
	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, продемонстрував всебічні, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, але припустився окремих несуттєвих помилок	9-11
	виставляється здобувачу вищої освіти, який виконав контрольну роботу, продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1-8
Самостійна робота		
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу) 2) Підготовка до тестування 3) Вивчення актуальної додаткової літератури 4) Виконання творчих завдань 5) Підготовка контрольної роботи - індивідуального науково-дослідного завдання 6) Підготовка до екзамену 	<p>30 годин /50 годин 6 годин /6 годин 20 години/40 годин 10 годин/ 10 годин 10 годин / 10 годин 10 годин / 20 годин 86 годин/136 годин</p>