

Назва дисципліни	«Економіка підприємства»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕН і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3 курсу (підготовка бакалаврів спеціальності «Готельно-ресторанна справа»)
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Жихор Олена Борисівна, д.е.н., проф., проф. кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (майдан Свободи 4, ауд. 262а, м. Харків) електронна адреса: olena.zhykhor@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	зادля успішного освоєння курсу здобувач вищої освіти має володіти базовими знаннями з навчальних дисциплін «Організація готельного господарства» та «Організація ресторанного господарства».
Опис	<p>Мета викладання навчальної дисципліни полягає у формуванні сучасного економічного мислення щодо основ механізму функціонування підприємства в сучасних вітчизняних умовах, глибокого розуміння комплексу проблем господарювання у сфері обслуговування (гостинності), а також у набутті вмінь і практичних навичок економічної діяльності.</p> <p>Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні досягти таких результатів навчання: отримати комплекс компетенцій, що дозволять:</p> <p>ПРН3 Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності</p> <p>ПРН10 Показати уміння на основі знань нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного і курортного господарства, аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.</p> <p>ПРН15 Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.</p> <p>ПРН17 Демонструвати уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.</p> <p>ПРН18 Показати уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН19 Демонструвати уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>ПРН22 Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</p>

ПРН23 Показати уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторнокурортних закладів.

ПРН24 Показати уміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.

Теми аудиторних занять та самостійної роботи

Заплановано 17 тем, які вивчаються протягом 124 годин аудиторних занять (62 год. – лекції, 62 год. – семінарські (практичні) заняття):

Тема 1. Предмет і зміст курсу

(Лекцій – 2 год., сем. – 2 год.)

Тема 2. Теорії підприємств і основи підприємництва

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 3. Види підприємств, їх організаційно-правові форми

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 4. Зовнішнє середовище господарювання підприємства

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 5. Структура та управління підприємством

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 6. Ринок і продукція

(Лекцій – 2 год., сем. – 2 год.)

Тема 7. Планування діяльності підприємства

(Лекцій – 6 год., сем. – 4 год.)

Тема 8. Персонал підприємства, продуктивність і оплата праці

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 9. Капітал підприємства

(Лекцій – 2 год., сем. – 4 год.)

Тема 10. Інвестиції

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 11. Інноваційна діяльність

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 12. Техніко-технологічна база і виробнича потужність підприємства

(Лекцій – 2 год., сем. – 2 год.)

Тема 13. Організація виробництва і забезпечення якості продукції

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 14. Витрати на виробництво та реалізацію продукції

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 15. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 16. Розвиток підприємства: сучасні моделі, трансформація та реструктуризація

(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Тема 17. Економічна безпека та антикризова діяльність
(Лекцій – 4 год., сем. – 4 год.)

Методи контролю результатів навчання

1.Участь у семінарських заняттях. Максимальна сума балів, яку може отримати студент за підсумками семінарських (практичних) занять у 5-му семестрі – 50 балів плас 10 балів контрольна робота, у 6-му семестрі – 60 балів. Бали нараховуються за активну участь в обговоренні представлених питань, дискусію, відповіді на основні і додаткові запитання, розрахункові завдання тощо.

2.Підсумковий контроль засвоєння 17 тем здійснюється на основі проведення підсумкової залікової роботи у 5-семестрі та екзаменаційної роботи у 6-му семестрі навчання.

Мова викладання – українська.