

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ННІ «Каразінський
інститут міжнародних
туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«18» вересня 2024 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ПІДПРИЄМНИЦТВО

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 181 «Харчові технології», 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»,

«Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2024/2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


«17» вересня 2024 року, протокол №2

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Більовська Ольга Олександрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «03» вересня 2024 року


Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій



(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»

Гарант освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти



(підпис) Віталій ЧЕРВОНИЙ
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти




(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «17» вересня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»



(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
В.о. декана факультету міжнародних
економічних відносин та туристичного
бізнесу
Тетяна МИРОШНИЧЕНКО
«29» серпня 2024 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ПІДПРИЄМНИЦТВО

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 181 «Харчові технології», 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»,
«Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2024/2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

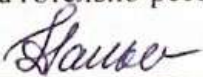
«29» серпня 2024 року, протокол №19

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Більовська Ольга Олександрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 18 від «26» серпня 2024 року

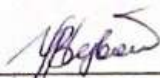
Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»


Гарант освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти



(підпис) Віталій ЧЕРВОНИЙ
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти




(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 16 від «28» серпня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу



(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Підприємництво» складена відповідно до освітньо-професійної програми **«Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»** першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю **181 «Харчові технології»** та до освітньо-професійної програми **«Готельно-ресторанна справа»** першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**.

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни є підвищення рівня підготовки фахівців за спеціальностями «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі» та «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.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни:

Відповідно до освітньо-професійної програми **«Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»:**

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

ЗК14. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Відповідно до освітньо-професійної програми **«Готельно-ресторанна справа»:**

- формування наступних загальних компетентностей:

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 05. Здатність працювати в команді;

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей:

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

- 1.3. Кількість кредитів – 5
 1.4. Загальна кількість годин – 150

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
денна форма навчання	заочна (дистанційна) форманавчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
32 год.	14 год. (в т.ч. 4 ауд., 10 дист.)
Практичні	
32 год.	-
Лабораторні	
год.	-
Самостійна робота	
86 год.	136 год.
У т.ч. індивідуальні завдання:	
-	

1.6. Заплановані результати навчання.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:
 Освітньо-професійної програми «**Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі**»

ПРН 03 Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21 Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22 Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23 Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 25 Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 26 Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

Освітньо-професійної програми «**Готельно-ресторанна справа**»

РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;

РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 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.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Сутність та особливості підприємництва

Тема 1. Сутність підприємництва, його функції та значення в економіці

Предмет і завдання курсу. Суть підприємництва: історія розвитку теорії підприємництва. Функції підприємництва. Правова база підприємництва. Проблеми правового забезпечення підприємництва в Україні. Суб'єкти та об'єкти підприємницької діяльності. Роль і значення підприємництва в економіці України.

Тема 2. Види підприємницької діяльності

Види підприємницької діяльності: виробниче, торгове та фінансове підприємство. Інформаційне підприємство. Підприємство у сфері послуг. Класифікатор видів економічної діяльності.

Тема 3. Організаційно-правові форми підприємництва

Підприємство як організаційна форма підприємництва. Організаційні форми підприємництва: одноособове володіння та господарські товариства, їх переваги та недоліки. Види підприємств.

Тема 4. Мотивація підприємництва та роль мотивації в управлінні

Мотиви підприємництва. Підприємницькі інтереси і механізми їх реалізації. Мотиви та стимули. Теорії людських потреб. Мотивація персоналу.

Тема 5. Культура та етика підприємницької діяльності

Етика підприємництва. Культура підприємницької діяльності. Етичні норми в підприємстві. Етикет в бізнесі та його складові.

Тема 6. Бізнес-планування як основа розвитку підприємництва

Сутність та функції бізнес-плану. Структура та логіка розробки бізнес-плану. Визначення і розробка концепції бізнес-плану. Основні розділи та зміст бізнес-плану. Презентація бізнес-плану.

Розділ 2. Організація та загальні умови підприємницької діяльності

Тема 7. Технологія створення власної справи

Етапи створення власної справи. Ідеї створення власної справи. Формування початкового капіталу. Найменування підприємства. Засновницькі документи та їх підготовка. Державна реєстрація підприємницької діяльності.

Тема 8. Менеджмент та маркетинг у підприємстві

Сутність менеджменту. Школи практичного менеджменту. Види та функції менеджменту. Види конфліктів, методи їх вирішення. Маркетингова діяльність: зміст, види, принципи. Функції маркетингу. Значення маркетингу для підприємництва.

Тема 9. Нетворкінг як інструмент розширення бізнесу

Сутність нетворкінгу. Принципи та правила нетворкінгу. Роль у розширенні бізнесу.

Тема 10. Сутність та економічна роль інноваційного підприємництва

Поняття інновації, інноваційне підприємство. Моделі інноваційного підприємства. Венчурний бізнес. Проблеми розвитку інноваційного підприємства в Україні: досвід Польщі.

Тема 11. Конкуренція як засіб реалізації підприємництва

Суть та основні функції конкуренції. Види конкуренції та їх роль у розвитку підприємства. Конкурентоспроможність підприємства. Оцінювання рівня конкурентоспроможності. Чинники підвищення конкурентоспроможності.

Тема 12. Державне регулювання підприємництва та засоби його удосконалення

Державне регулювання підприємства: основні засоби, принципи, функції. Ліцензування, патентування, сертифікація підприємницької діяльності. Засоби та шляхи удосконалення державного регулювання підприємницької діяльності в Україні

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Сутність та особливості підприємництва												
Тема 1. Сутність підприємництва, його функції та значення в економіці	10	2	2	-	-	6	10	1	-	-	-	9
Тема 2. Види підприємницької діяльності	18	4	4	-	-	10	18	2	-	-	-	16
Тема 3. Організаційно-правові форми підприємництва	18	4	4	-	-	10	18	1	-	-	-	17
Тема 4. Мотивація підприємництва та роль мотивації в управлінні	10	2	2	-	-	6	12	1	-	-	-	11
Тема 5. Культура та етика підприємницької діяльності	10	2	2	-	-	6	12	1	-	-	-	11
Тема 6. Бізнес-планування як основа розвитку підприємництва	14	2	2	-	-	10	20	1	-	-	-	19
Разом за розділом 1	80	16	16			48	90	7				83
Розділ 2. Організація та загальні умови підприємницької діяльності												
Тема 7. Технологія створення власної справи	12	4	4	-	-	4	12	2	-	-	-	10
Тема 8. Менеджмент та маркетинг у підприємстві	14	4	4	-	-	6	12	1	-	-	-	11
Тема 9. Нетворкінг як інструмент розширення бізнесу	10	2	2	-	-	6	6	1	-	-	-	5
Тема 10. Сутність та економічна роль інноваційного підприємництва	10	2	2	-	-	6	8	1	-	-	-	7
Тема 11. Конкуренція як засіб реалізації підприємництва	10	2	2	-	-	6	8	1	-	-	-	7
Тема 12. Державне регулювання підприємництва та засоби його удосконалення	14	2	2	-	-	10	14	1	-	-	-	13
Разом за розділом 2	70	16	16	-	-	38	60	7	-	-	-	53
Усього годин	150	32	32	-		86	150	14	-	-		136

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сутність підприємництва, його функції та значення в економіці	2
2-3	Тема 2. Види підприємницької діяльності	4
4-5	Тема 3. Організаційно-правові форми підприємництва	4
6	Тема 4. Мотивація підприємництва та роль мотивації в управлінні	2
7	Тема 5. Культура та етика підприємницької діяльності	2
8	Тема 6. Бізнес-планування як основа розвитку підприємництва	2
9-10	Тема 7. Технологія створення власної справи	4
11-12	Тема 8. Менеджмент та маркетинг у підприємстві	4
13	Тема 9. Нетворкінг як інструмент розширення бізнесу	2
14	Тема 10. Сутність та економічна роль інноваційного підприємництва	2
15	Тема 11. Конкуренція як засіб реалізації підприємництва	2
16	Тема 12. Державне регулювання підприємництва та засоби його удосконалення	2
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема 1. Сутність підприємництва, його функції та значення в економіці Завдання: підготовка до практичних занять за допомогою опрацювання лекційного матеріалу та додаткової літератури, підготовка та виконання інформаційних повідомлень (виступів). Теми повідомлень: 1. Підприємництво та його роль у формуванні ринкової економіки. 2. Соціально- психологічний портрет сучасного підприємця. 3. Успішні підприємці України.	6	9
2	Тема 2. Види підприємницької діяльності Завдання: підготовка до практичних занять за допомогою опрацювання лекційного матеріалу та додаткової літератури. Виконання наступного завдання: ви бажаєте відкрити власну справу. Визначте вид діяльності, яким б ви хотіли займатися, охарактеризуйте його особливості. Поясніть, чому ви б хотіли займатися саме цим видом підприємницької діяльності. Оберіть у класифікаторі видів економічної діяльності (КВЕД) коди, які відповідають діяльності вашого бізнесу (максимум 6), необхідно написати код та назву виду діяльності.	10	16
3	Тема 3. Організаційно-правові форми підприємництва Завдання: поглибити теоретичні знання щодо організаційно- правових форм підприємництва.	10	17
4	Тема 4. Мотивація підприємництва та роль мотивації в управлінні Завдання: ознайомитись зі змістом сучасної літератури щодо підходів до мотивації. Скласти порівняльну таблицю змістовних та процесних теорій мотивації. Зробити висновки.	6	11
5	Тема 5. Культура та етика підприємницької діяльності Завдання: підготовка до практичного заняття та до виконання інформаційних повідомлень (виступів). Теми виступів: 1. Бізнес-етикет Китаю. 2. Бізнес-етикет Німеччини. 3. Арабська модель ділового спілкування. 4. Бізнес-етикет Італії.	6	11

6	Тема 6. Бізнес-планування як основа розвитку підприємництва Завдання: за допомогою рекомендованої літератури та лекційного матеріалу вивчити питання теми, виконати творче завдання – скласти SWOT-аналіз кафе-ресторану «Париж» (м. Харків), зробити презентацію, підготовка до поточного тестового контролю за розділом 1.	10	19
7	Тема 7. Технологія створення власної справи Завдання: опрацювання лекційного матеріалу, додаткової рекомендованої літератури за темою з метою підготовки до практичного заняття. Виконати завдання: уявіть себе людиною, що відкриває власну справу: 1. опишіть вашу бізнес- ідею; 2. вигадайте назву вашому підприємству, опишіть, що вплинуло на вибір такої назви, які засоби ви використовували під час створення назви, вигадайте слоган, товарний знак; 3. опишіть розмір та джерела формування стартового капіталу; 4. зробити презентацію власної справи (до 15 слайдів).	4	10
8	Тема 8. Менеджмент та маркетинг у підприємстві Завдання: поглибити знання з менеджменту та маркетингу підготувати інформаційні повідомлення (виступи): 1. Методи психологічного впливу у рекламі. 2. Вимоги, які ставляться до сучасного менеджера. 3. Психологія кольору у маркетингу.	6	11
9	Тема 9. Нетворкінг як інструмент розширення бізнесу Завдання: Підготовка питань практичного заняття з дисципліни, опрацювання додаткової літератури.	6	5
10	Тема 10. Сутність та економічна роль інноваційного підприємництва Завдання: поглибити знання з питань інноваційного підприємництва. Виконати творче завдання: Запропонуйте для Каразінського університету інноваційні продукти чи послуги, обґрунтуйте.	6	7
11	Тема 11. Конкуренція як засіб реалізації підприємництва Завдання: опрацювати лекційний матеріал, додаткову рекомендовану літературу. Проаналізувати щорічний рейтинг конкурентоспроможності країн (The Global Competitiveness Report) Всесвітнього економічного форуму (World Economic Forum, WEF) за останній рік. Визначити, які найбільш проблематичні фактори, що впливають на бізнес в Україні.	6	7
12	Тема 12. Державне регулювання підприємництва та засоби його удосконалення Завдання: поглибити знання щодо державного регулювання підприємництва та засобами його удосконалення. Підготуватися до підсумкового семестрового контролю та до поточного тестового контролю за розділом 2.	10	13
	Разом	86	136

6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

7. Методи навчання

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП, зокрема:

ОПП «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»: (далі ОПП 1)

ОПП «Готельно-ресторанна справа»: (далі ОПП 2)

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Підприємство»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики / форми оцінювання
ОПП 1 ПРН 03	<i>Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</i>	Пошук та аналіз джерел інформації, підготовка творчого завдання, доповіді, презентації	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань, екзаменаційна робота, презентації результатів
ОПП 1 ПРН 19	<i>Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</i>	Творчі завдання, симуляції, бізнес-ігри кейсові завдання, презентація результатів	Оцінювання на практичних заняттях, виконання кейсових завдань, презентації результатів
ОПП 1 ПРН 21	<i>Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</i>	Лекція, творчі завдання, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування задач, екзаменаційна робота
ОПП 1 ПРН 22	<i>Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</i>	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань, екзаменаційна робота, презентації результатів
ОПП 1 ПРН 23	<i>Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</i>	Творчі завдання, симуляції, бізнес-ігри кейсові завдання, презентація результатів	Оцінювання на практичних заняттях, виконання кейсових завдань, презентації результатів

ОПП 1 ПРН 24	<i>Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</i>	Творчі завдання, симуляції, бізнес-ігри кейсові завдання, презентація результатів	Оцінювання на практичних заняттях, виконання кейсових завдань, презентації результатів, екзаменаційна робота
ОПП 1 ПРН 25	<i>Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</i>	Лекція; пошук та аналіз джерел інформації, підготовка творчого завдання, доповіді, презентації	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань, презентація результатів, екзаменаційна робота
ОПП 1 ПРН 26	<i>Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</i>	Лекція, виконання творчих завдань, бізнес-ігри	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях
ОПП 2 РН01	<i>знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	Лекція; пошук та аналіз джерел інформації, підготовка творчого завдання, доповіді, презентації	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань, екзаменаційна робота, презентація результатів
ОПП 2 РН05	<i>розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	Лекція, участь у бізнес-іграх, презентації, кейсові завдання та робота над командними завданнями	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання роботи в команді, презентація індивідуальних завдань, екзаменаційна робота
ОПП 2 РН10	<i>розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів</i>	Лекція, виконання творчих завдань, бізнес-ігри	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, екзаменаційна робота
ОПП 2 РН16	<i>виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</i>	Лекція, творчі завдання, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування задач, екзаменаційна робота

ОПП 2 PH18	<i>розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проекти, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i>	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання виконання творчих завдань, презентації результатів, екзаменаційна робота
ОПП 2 PH21	<i>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.</i>	Робота в командах, симуляції, презентації результатів досліджень	Оцінювання активності на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, екзаменаційна робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активності здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи. Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, тренінгові завдання);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході індивідуально / командної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати аналітичні та інші завдання;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій;
- оцінювання вмінь збирати та оброблювати дані. При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль на основі проведення тестового контролю за відповідним розділом.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень студента. Він проводиться відповідно до навчального плану у вигляді семестрового екзамену в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обов'язі навчального матеріалу, визначеному програмою дисципліни «Підприємництво».

Підсумковий семестровий контроль здійснюється під час проведення екзамену. Загальна кількість балів за успішне виконання екзаменаційних завдань – 40.

Оцінювання відповідей на екзамені:

- Час виконання – 80-120 хвилин;
- Два теоретичних питання – 30 балів (2 питання x 15 балів);
- Тестові завдання – 10 балів (10 тестових завдань x 1 бал).

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки
Оцінка відповідей на відкриті питання у екзаменаційних завданнях	11-15	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації доповіді продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання
	6-10	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації доповіді продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
	1-5	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації доповіді продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення
Тестовий блок	2	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. В кожному білеті пропонується 5 тестових питань закритого типу та з одним варіантом відповідей

УВАГА! У разі використання заборонених джерел на екзамені студент на вимогу викладача залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку (0).

Сумарна оцінка за вивчення дисципліни розраховується як сума поточних оцінок та балів, отриманих за результатами підсумкового семестрового контролю. Загальна сума балів поточного та підсумкового семестрового контролю складає 100. Набрана студентом кількість балів служить основою для оцінки за національною шкалою.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти надається можливість скласти екзамен в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожен вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Підприємництво», режим доступу: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1814>

9. Схеми нарахування балів

Структура та складові підсумкової оцінки з дисципліни:

Вивчення тем – 60 балів. Підсумковий контроль – 40 балів (з них: відповідь на теоретичні питання - 30 балів; тестові завдання - 10 балів). Студент допускається до підсумкового семестрового контролю, якщо за результатами поточного контролю він набрав не менше 20 балів.

Максимальні значення оцінювання діяльності студента при вивченні навчальної дисципліни:

Поточний контроль та самостійна робота						Разом	Екзамен	Сума
Розділ 1			Розділ 2			60	40	100
T1	T2	T6	T7	T8	T12			
60 (мінімум 20)								

На практичному занятті студент може отримати від 1 до 6 балів за різні види завдань (табл. 8.1). Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

Таблиця 8.1

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, обґрунтовувати власну думку	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати 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	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав усі вимоги до оформлення завдання, продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5-6
	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	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який виконав завдання, продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1-2

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70 – 89	добре
50 – 69	задовільно
1 – 49	незадовільно

10. Рекомендована література Основна література

1. 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.
2. Більовська О.О. Підприємництво: дистанційний курс в системі Moodle. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. Сертифікат № 245/2021 від 27.04.2021 р. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/enrol/index.php?id=1814>
3. Апопій В.В., Серета С.А., Шутовська Н.О. Основи підприємництва : навчальний посібник (рек. МОН України). Львів, "Новий світ-2000", 2019. 324 с.
4. Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О. Основи підприємництва / під заг. ред. Н.В. Валінкевич. Житомир: ЖДТУ, 2019. 493 с.
5. Гой І.В., Смелянська Т.М. Підприємництво: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с. Економіка підприємства. Підручник. За загальною редакцією Л.Г. Ліпич. Луцьк: Вежа-Друк. 2021. 765 с.
6. Захарчин Г.М. Основи підприємництва : навч. посіб. / Г.М. Захарчин. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Ліра-К, 2013. 407 с.
7. Мельников А.М., Коваленко О.А., Пундяк Н.Б. Основи організації бізнесу: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2017. 200 с.
8. Організація власного бізнесу: навч. посіб.: за ред. к.е.н. доц. Є.В. Ткача. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т. ім. Ю. Федьковича. 2023. 264 с.
9. Основи бізнесу: навчальний посібник / Добрава Н.В., Осипова М.М. – Одеса: Бондаренко М.О., 2018. – 305 с.
10. Основи підприємництва : підручник / Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та ін.; під заг. ред. Н.В. Валінкевич. Житомир : ЖДТУ, 2019. 493 с.
11. Остапчук А.Д., Збарська А.В. Організація підприємницької діяльності : навч. посібник : за ред. професора В.К. Збарського. Київ : НУБіП України, 2015. 273 с.
12. Підприємництво і бізнес-культура: навчальний посібник / уклад. Лаготюк В.О., Безродна С.М. Чернівці, Видавничий дім «РОДОВІД», 2016. 158 с.
13. 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.

Допоміжна література

1. Більовська О.О., Маркіна І.А., Ганженко Д.О. Методологічні засади потенціалу підприємства та його структуризація. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. 2017. Вип. IV (68). С.108-118.
2. Більовська О., Майстро Р. Особливості підприємницької діяльності в умовах воєнного стану в Україні. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). 2023. №2. С. 50–54. Doi: 10.20998/2519-4461.2023.2.50
3. Бойко М.Д. Правове регулювання підприємництва в Україні: навч.-практ. посібник. Київ: Атіка Київ, 2019. 712 с.
4. Варналій З.С. Конкурентоспроможність національної економіки: проблеми та пріоритети інноваційного забезпечення : монографія / З.С. Варналій, О.П. Гармашова. Київ : Ліра, 2013. 387 с.
5. Грищенко І.М. Підприємницький бізнес : підручник / І.М. Грищенко. Київ : Грамота, 2016. 519 с.
6. Краус К.М., Краус Н.М., Радзіховська Ю.М. Менеджмент і маркетинг: посібник. – Київ: Аграр Медіа Груп, 2022. – 241 с.

7. Майстро Р., Більовська О. Конкурентоспроможність бізнесу в умовах війни в Україні. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки). 2023. №3. С. 21–25. <https://doi.org/10.20998/2519-4461.2023.3.21>

8. Пиріг О.А. Підприємництво в Україні: від витоків до сьогодення : монографія / О.А. Пиріг, Д.С. Черняк. Київ : УкрДрук, 2011. 198 с.

9. Підприємництво, торгівля та біржова діяльність: підручник / за заг. ред. І.М. Сотник, Л.М. Таранюка. Суми: ВТД «Університетська книга», 2018. 572 с.

10. Ронда Абрамс. Бізнес-план на 100%. Стратегія і тактика ефективного бізнесу. Київ: Афіна, 2018. 486 с.

11. Інноваційне підприємництво: креативність, комерціалізація, екосистема : навчальний посібник / Ю. Бажал та ін. ; за ред. Ю.М. Бажала. Київ : Пульсари, 2015. 278 с.

12. Хмурова В. Менеджмент підприємницької діяльності: навч. посіб. Видавництво Центр навчальної літератури, 2019. 286 с.

13. Iryna A Markina, Olha A Bilovska, Olena I Yakovenko, Radyslava I Shevchenko-Perepyolkina. Analysis of Technology Acceptance on the Effectiveness of the Electronic Supply Chain Management and Inventory Systems in Ukrainian Banking Industry. Industrial Engineering & Management Systems. 2018. Vol 17, No 4. P.719-729. ISSN: 1598-7248. Scopus.

14. Derek Thompson. Hit Makers: The Science of Popularity in an Age of Distraction. Hardcover, 2017. 352 pages.

11. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

1. www.zakon.rada.gov.ua – офіційний портал Верховної Ради України.
2. www.ukrstat.gov.ua – офіційний сайт Державного комітету статистики України.
3. www.me.gov.ua – офіційний сайт Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України.
4. www.mof.gov.ua – офіційний сайт Міністерства фінансів України.
5. www.nbuv.gov.ua – офіційний сайт Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського.
6. Prometheus: Підприємництво. Власна справа в Україні. URL: <https://prometheus.org.ua/>
7. www.business.ua – сайт газети «Бізнес».
8. video.management.com.ua – сайт бізнес-відео.
9. Аналітика стану українського бізнесу. URL: <https://business.diia.gov.ua/analytics>

12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=1814>