

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Економіка в готельно-ресторанному господарстві
(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Затверджено на засіданні кафедри
туристичного, готельного та ресторанного
бізнесу

Протокол № 1 від 01.09.21 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Економіка в готельно-ресторанному господарстві Нормативна частина Цикл загальної підготовки
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Синиця Ю.С., к.е.н., доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача, 0664744500 E-mail викладача julsynytsia@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/
Обсяг дисципліни	Кількість годин – 5 семестр – 120, 6 семестр – 90, кредитів – 7 кредитів ЄКТС, розподіл годин: 5 семестр: лекції – 14, практичні – 30, самостійна робота – 76 6 семестр: лекції – 10, практичні – 20, самостійна робота – 60, вид контролю: 5 семестр – залік, 6 семестр – екзамен.
Консультації	Згідно з графіком консультацій
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
Пререквізити навчальної дисципліни. Дисципліна: «Технологія готельної справи» Теми: Класифікація та характеристика готелів, Сертифікація та система управління якістю готельних послуг, Європейська система класифікації готелів. Категоризація готельних закладів світу, Організаційна структура готельного підприємства, Категорійні вимоги до готелів України. Дисципліна: «Організація екскурсійних послуг» Теми: Технологія проектування та формування послуги «Екскурсія», Організаційно-технологічні вимоги до проведення екскурсії. Постреквізити навчальної дисципліни: Отримані здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: – Менеджмент готельно-ресторанного господарства – Маркетинг готельно-ресторанного господарства – Бухгалтерський облік, фінанси, грошовий обіг та аудит підприємств ГРС – Міжнародна готельна індустрія.	
3. Характеристика навчальної дисципліни	
Вивчення дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» спрямовано на надання студентам, необхідних базових знань щодо економічних основ та можливих економічних інструментів управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Загальні компетенції: – 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. – Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. – Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	

Спеціальні компетенції:

- Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання:

- Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

4. Мета вивчення навчальної дисципліни

формування у студентів сучасного економічного мислення та системи спеціальних знань у галузі економіки готельно-ресторанного господарства, засвоєння особливостей прояву економічних законів і закономірностей в економічній діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери, набуття практичних навичок і прийомів економічного обґрунтування обсягів реалізації послуг, витрат ресурсів, собівартості, доходів, прибутку, рентабельності та цін на послуги підприємств в готельно-ресторанному бізнесі.

5. Завдання вивчення дисципліни

Методичні – поглибити теоретичні знання та методичні основи з внутрішнього економічного механізму діяльності підприємства готельно-ресторанної сфери.

Пізнавальні – орієнтування студентів на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань.

Практичні – формування практичних навичок роботи щодо визначення основних економічних показників діяльності підприємства сфери готельно-ресторанного бізнесу.

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Підприємство сфери готельно-ресторанного бізнесу та його виробничий потенціал

Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу

Поняття підприємства як суб'єкта господарювання. Визначення мети та напрямків діяльності підприємства. Правові основи функціонування підприємств в Україні. Види підприємств, їх характеристика. Організаційно-правові форми підприємств. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг. Особливості функціонування підприємств сфери ГРС. Класифікація підприємств готельно-ресторанної бізнесу. Основні напрями державного регулювання діяльності підприємств ГРС.

Тема 2. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація та структура основних фондів. Оцінка основних фондів. Види оцінки. Оцінка стану та ефективності використання основних фондів підприємств ГРС: основні показники та методика розрахунку. Знос та амортизація основних фондів підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу. Фізичне та моральне старіння основних фондів. Методи нарахування амортизації. Просте і розширене відтворення основних фондів.

Тема 3. Оборотні фонди підприємств готельно-ресторанної сфери

Сутнісна характеристика оборотних засобів підприємств готельно-ресторанної сфери. Класифікація оборотних засобів. Структура оборотних засобів. Оцінка ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства: основні показники та методика розрахунку. Нормування оборотних засобів готелів та ресторанів як метод планування потреби в них. Норма та норматив оборотних засобів. Методи нормування оборотних засобів.

Змістовий модуль 2. Організація діяльності підприємства готельно-ресторанної сфери

Тема 4. Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність і оплата праці в ГРС

Трудові ресурси та персонал підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Класифікація персоналу підприємств ресторанного бізнесу та готельного сектора. Структура персоналу. Оцінка використання трудових ресурсів підприємства ГРС: основні показники та методика розрахунку. Продуктивність праці, способи її розрахунку. Рівень продуктивності праці в готелях. Продуктивність праці працівників ресторану. Основні шляхи підвищення продуктивності праці. Сутність та функції оплати праці. Форми оплати праці. Види заробітної плати.

Тема 5. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Поняття інвестицій як економічної категорії. Інвестиційна діяльність та інвестор в готельно-ресторанному бізнесі. Суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності. Класифікація інвестицій. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств ГРС. Обґрунтування реальних інвестиційних проєктів підприємств ГРС. Форми реального інвестування. Інвестиційний проєкт та його основні розділи. Бізнес-план підприємства ресторанного бізнесу та готельного сектора. Основні розділи типового бізнес-плану.

Тема 6. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу

Експлуатаційна програма готелю. Основні показники експлуатаційної програми готелю: методика розрахунку та їх оцінка. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства. Продукція власного виробництва та покупні товари ресторанних закладів. Товарооборот ресторанного господарства. Роздрібний та оптовий товарооборот. Валовий товарооборот. Аналіз товарообороту підприємств ресторанного бізнесу: основні етапи та їх зміст.

Змістовий модуль 3. Фінансові результати діяльності підприємства ГРС

Тема 7. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві

Поняття витрат підприємства. Класифікація витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу за окремими ознаками. Собівартість як економічна категорія. Собівартість готельних послуг. Фактори, що визначають собівартість послуг готельного господарства. Собівартість продукції ресторану: складові елементи та фактори. Витрати виробництва, витрати обігу та витрати організації споживання. Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу: основні етапи та їх зміст.

Тема 8. Дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Дохід, прибуток і рентабельність як економічні категорії. Основні групи доходів. Класифікація прибутку. Порядок визначення різних видів прибутку (збитку) на підприємстві. Види рентабельності. Порядок визначення рівнів рентабельності (рентабельності виробництва, рентабельності продажу, рентабельності власних і позичених коштів, загальної рентабельності). Дохід, прибуток і рентабельність готельного бізнесу. Дохід, прибуток і рентабельність ресторанного бізнесу. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу: основні етапи та їх зміст.

Змістовий модуль 4. Ціноутворення та основи планування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

Тема 9. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

Ціна як економічна категорія. Роль ціни в ринковій економіці. Фактори, що впливають на ціну. Функції ціни. Види цін. Склад і структура ціни в готельно-ресторанній справі. Методи ціноутворення, які базуються на витратах. Методи ціноутворення, які базуються на попиті (орієнтація на ціннісну значущість товару). Методи визначення цін, які базуються на конкуренції. Цінова стратегія: сутність та загальна характеристика. Основні фактори, що впливають на цінову стратегію підприємства. Основні види цінових стратегій підприємства готельно-ресторанної сфери. Цінова політика як елемент господарського механізму підприємства. Етапи розробки цінової політики підприємства. Цілі цінової політики підприємства сфери ГРС.

Тема 10. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

Стратегічне планування як передумова здійснення фінансового планування. Основні напрями стратегічного планування. Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сутність та структура фінансового плану підприємств ГРС. Розробка основних складових фінансового плану підприємства. План доходів

та витрат. План надходження та використання грошових коштів. Балансовий план розвитку підприємства. План формування та використання фінансових ресурсів.

7. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
5-й семестр			
1	Підприємство як суб'єкт господарювання. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	лекція	2
2	Підприємство як суб'єкт господарювання. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	практичне	2
2	Підприємство як суб'єкт господарювання. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	лекція	2
3	Підприємство як суб'єкт господарювання. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	практичне	2
4	Підприємство як суб'єкт господарювання. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	практичне	2
4	Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу	лекція	2
5	Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу	практичне	2
6	Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу	практичне	2
6	Оборотні фонди підприємств готельно-ресторанної сфери	лекція	2
7	Оборотні фонди підприємств готельно-ресторанної сфери	практичне	2
8	Оборотні фонди підприємств готельно-ресторанної сфери	практичне	2
8	Оборотні фонди підприємств готельно-ресторанної сфери Рубіжний контроль	практичне МК № 1	2
9	Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність і оплата праці в ГРС	лекція	2
10	Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність і оплата праці в ГРС	практичне	2
10	Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність і оплата праці в ГРС	практичне	2
11	Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	лекція	2
12	Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	практичне	2
12	Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	практичне	2
13	Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	практичне	
14	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	лекція	2

14	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	практичне	2
15	Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу	практичне МК № 2	2
	Підсумковий модульний контроль	залік	
6-й семестр			
1	Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	лекція	2
1	Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	практичне	2
2	Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві	практичне	2
3	Дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	лекція	2
3	Дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	практичне	2
4	Дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу Рубіжний контроль	практичне МК № 3	2
5	Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	лекція	2
5	Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	практичне	2
6	Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	лекція	2
7	Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	практичне	2
7	Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	практичне	2
8	Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	лекція	2
9	Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	практичне	2
9	Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	практичне	2
10	Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу	практичне МК № 4	2
	Підсумковий модульний контроль	екзамен	
8. Самостійна робота			
Зміст самостійної роботи для студентів денної форми навчання: 1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача. 2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу. 3. Систематична підготовка до практичних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань). 4. Самостійна підготовка до модульного контролю та заліку. У процесі підготовки за темами (питаннями) курсу, що віднесені для самостійного опрацювання, студентам слід звернути особливу увагу на засвоєння зазначених ключових понять та термінів. Обов'язковим вважається ведення студентами робочого конспекту, який повинен містити розгорнутий або тезисний огляд питань, що віднесені для самостійного опрацювання, а також визначення ключових понять і термінів. У процесі вивчення курсу для поточного контролю самостійної роботи студентів денної форми навчання та якості засвоєння ними матеріалу викладач використовує: - опитування студентів під час практичних занять, перевірку робочих конспектів;			

- залучення студентів до дискусії з теми практичного заняття з наступною оцінкою ініціативи та здатності до аналізу дискусійних питань;
 - проведення поточних контрольних робіт, тестування та модульного контролю.

Самостійна робота студентів передбачає самостійне вивчення окремих питань тем за методичними вказівками викладача. Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до заліку, студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми.

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

Питання	Діяльність студентів	Термін виконання
Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу		
1. Поняття підприємства як суб'єкта господарювання, його мета та напрямки діяльності. 2. Правові основи функціонування підприємств в Україні. 3. Класифікація підприємств. 4. Підприємства ГРС як суб'єкти ринку в сфері послуг та їх особливості. 5. Класифікація підприємств ГРС. 6. Основні напрями державного регулювання діяльності підприємств ГРС.	Конспект теми, доповідь на обрану тему, реферат, короткий глосарій	Вересень 16 годин
Тема 2. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
1. Сутність, склад і структура основних фондів підприємств ГРС. 2. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств ГРС. 3. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств ГРС.	Конспект теми, короткий глосарій, рішення задач	Вересень- Жовтень 12 годин
Тема 3. Оборотні фонди підприємств готельно-ресторанної сфери		
1. Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 2. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства. 3. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів.	Конспект теми, короткий глосарій, рішення задач	Жовтень 12 годин
Тема 4. Трудові ресурси підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність і оплата праці в ГРС		
1. Поняття про трудові ресурси, класифікація і структура персоналу підприємства готельно-ресторанного бізнесу. 2. Показники оцінки використання трудових ресурсів підприємства ГРС. 3. Продуктивність праці: сутність, методи визначення, шляхи підвищення. 4. Заробітна плата: сутність, види, форми, функції.	Конспект теми, короткий глосарій, рішення задач	Жовтень- Листопад 12 годин
Тема 5. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
1. Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств ГРС.	Конспект теми, реферат, усна	Листопад 12 годин

2. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств ГРС. 3. Обґрунтування реальних інвестиційних проєктів підприємств ГРС.	доповідь, короткий глосарій, розробка проєкту	
Тема 6. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу		
1. Сутність експлуатаційної програми готелю. 2. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства. 3. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів. 4. Аналіз товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.	Конспект теми, короткий глосарій, рішення задач	Грудень 12 годин
Тема 7. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві		
1. Економічна сутність та класифікація витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 2. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають. 3. Особливості та структура собівартості продукції ресторану. 4. Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Конспект теми, короткий глосарій, рішення задач	Січень- Лютий 15 годин
Тема 8. Дохід, прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
1. Економічна сутність понять «дохід», «прибуток» і «рентабельність» та їх класифікація. 2. Дохід, прибуток і рентабельність готельного бізнесу. 3. Дохід, прибуток і рентабельність ресторанного бізнесу. 4. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.	Конспект теми, короткий глосарій, рішення задач	Лютий 15 годин
Тема 9. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу		
1. Ціна як економічна категорія. Основні фактори, що на неї впливають. 2. Функції ціни. 3. Класифікація цін. 4. Склад і структура ціни в готельно-ресторанній справі. 5. Загальна характеристика методів ціноутворення. 6. Цінові стратегії підприємств ГРС. 7. Цінова політика підприємств ГРС.	Конспект теми, короткий глосарій, реферат, усна доповідь рішення задач	Березень- Квітень 20 годин
Тема 10. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу		
1. Сутність та напрями стратегічного планування. 2. Цільові орієнтири діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. 3. Фінансовий план підприємств ГРС.	Конспект теми, короткий глосарій, рішення задач	Квітень- Травень 10 годин
Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій https://zp.edu.ua/node/7904 (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 353 112 7486 (один раз на 2 тижні); - листування за допомогою електронної пошти julsynytsia@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача);		

- спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день, крім вихідних та святкових днів).

9. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (залік).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС – А, В, С, D, E, FХ, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЙ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Економіка в готельно-ресторанному господарстві» дає студенту 3 бали за кожен лекцію в кожному змістовному модулі. Всього 12 балів у першому модулі, 9 балів у другому модулі, 6 балів у третьому модулі та 9 балів у четвертому модулі.

Робота на практичних заняттях: Під час практичних занять студенти усно доповідають на питання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 6 балів.

Бали	Критерії оцінки
6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
4	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання практичних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Самостійна робота студентів.

Самостійна робота виконується у вигляді вирішення індивідуальних практичних завдань

(задач), розробки бізнес-плану та доповідей на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум 10 балів в першому модулі, 19 балів в другому модулі, 40 балів в третьому модулі та 25 балів в четвертому модулі.

Критерії оцінки самостійного завдання:

1-й модуль	2-й модуль	3-й модуль	4-й модуль	Критерії оцінки
10	19	40	25	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
9-8	18-15	39-32	24-20	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів, в основному розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
7-6	14-11	31-24	19-15	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
5-4	10-7	23-16	14-9	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
3-0	6-0	15-0	8-0	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів, допускаючи при цьому суттєві помилки.

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум 30 балів з кожного. Правильна відповідь оцінюється в 2 бали. Всього 15 тестів.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати завдання до індивідуальні завдання роботи, що пропонуються в робочій програмі.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Зведена таблиця набору балів

за 5-й семестр			
1-й модуль (максимум балів)		2-й модуль (максимум балів)	
Лекції	12 (4 лекції*3 бали)	Лекції	9 (3 лекції*3 бали)
Практичні	48 (8*6 балів)	Практичні	42 (7*6 балів)
Самостійна робота	10	Самостійна робота	19
Контрольна робота	30	Контрольна робота	30
Всього	100	Всього	100
за 6-й семестр			
3-й модуль (максимум балів)		4-й модуль (максимум балів)	

Лекції	6 (2 лекції*3 бали)	Лекції	9 (3 лекції*3 бали)
Практичні	24 (4*6 балів)	Практичні	36 (6*6 балів)
Самостійна робота	40	Самостійна робота	25
Контрольна робота	30	Контрольна робота	30
Всього	100	Всього	100

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на залік і скласти усно мінімум 2 питання за переліком та виконати тести. Сума балів за змістовний модуль та бали за залік сумуються та діляться на 2

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІК:

1. **Два питання** потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 30 балів за кожне питання).

30-27 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

26-23 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

22-18 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

17-0 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

2. Правильна відповідь на **10 тестових питань** оцінюється в **3 бали** кожна.

3. Виконання індивідуального практичного завдання оцінюється в **10 балів**.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕН:

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання, які мають узагальнений комплексний характер. Відповідь на кожне завдання оцінюється за 100-бальною шкалою залежно від рівня знань.

Критерії оцінювання кожного з питань, які виносяться на екзамен

Рівень знань	Оцінка за 100-бальною шкалою	Критерії оцінювання відповіді
Відмінний рівень	90-100	Відповідь студента: - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірно розуміння змісту основних теоретичних положень; - вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням; - здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
Добрий рівень	75-89	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: - недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання; - недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер; - окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, котра не відноситься до змісту екзаменаційного питання.

Задовільний рівень	60-74	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: - зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання; - відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу; - відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання.
Незадовільний рівень	0-59	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

В залежності від кількості допущених помилок викладач вирішує питання щодо оцінки з кожного питання в межах визначеного бального діапазону. Результат екзамену визначається шляхом ділення суми балів, отриманих за всі 3 питання, на їх кількість.

Бали отримані студентом за 2 модулі (середнє арифметичне) та бали за екзамен підсумовуються та вираховується середнє арифметичне.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (семінарських) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС. Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	визначення
		для заліку	
90 – 100	A	зараховано	відмінно - Повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, розуміє її значення для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного модульного контролю в цілому.
85-89	B		дуже добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання робочої програми. Вміє самостійно викласти зміст основних питань програми навчальної дисципліни, виконав завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому.
75-84	C		добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми робочої програми, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань програми навчальної дисципліни. Окремі завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому виконав не повністю.

70-74	D		задовільно – Засвоїв лише окремі теми робочої програми. Не вміє вільно самостійно викласти зміст основних питань навчальної дисципліни, окремі завдання кожної теми модульного контролю не виконав.
60-69	E		достатньо - Засвоїв лише окремі питання навчальної програми. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань програми навчальної дисципліни. Виконав лише окремі завдання кожної теми та модульного контролю в цілому.
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	незадовільно – Не засвоїв більшості тем навчальної програми не вміє викласти зміст більшості основних питань навчальної дисципліни. Не виконав більшості завдань кожної теми та модульного контролю в цілому.
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно – Не засвоїв навчальної програми, не вміє викласти зміст кожної теми навчальної дисципліни, не виконав модульного контролю.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Визначення
		для екзамену	
90 – 100	A	відмінно	відмінно – відмінне виконання з незначною кількістю помилок
85-89	B	добре	дуже добре – вище від середнього рівня, але з деякими поширеними помилками
75-84	C		добре – в цілому правильне виконання, але з помилками
70-74	D	задовільно	задовільно – виконання в повному обсязі, але зі значною кількістю недоліків
60-69	E		достатньо - виконання задовольняє мінімальні критерії
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незадовільно – недостатньо: необхідно доопрацювати
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	незадовільно - необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;

- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- участь у контрольних заходах (поточний контроль, модульний контроль, контроль самостійної роботи; підсумковий контроль);

– будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».