



Силабус курсу

Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу

ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 24 Сфера обслуговування
спеціальність – 241 Готельно-ресторанна
справа
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 2, Семестр: 3

Кількість кредитів: 4

Мова навчання: українська

Керівник курсу

ПІП к.е.н., доц. Ткач Уляна Володимирівна

Контактна інформація u.tkach@wunu.edu.ua

Опис дисципліни

Дисципліна «Організаційно-правові форми ведення готельно-ресторанного бізнесу» спрямована на формування ґрунтовних знань зі сучасних наукових концепцій, понять, методів дослідження та формування у студентів розуміння організаційно-правових вимог до діяльності суб'єктів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4 / 4	1. Сутність, правова основа та форми бізнесу	Знати термінологію, тлумачення і співвідношення понять, методи вивчення готельно-ресторанного бізнесу	Тести, питання
4 / 4	2. Організаційно-правові засади реєстрації бізнесу	Проводити аналіз організаційно-правових форм суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, обґрунтувати їх використання	Кейси

4 / 4	3. Державне регулювання бізнесу	Використовувати нормативні вимоги до суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, знати правове забезпечення діяльності у цій сфері	Кейси
4 / 4	4. Планування діяльності бізнесу	Використовувати особливості організації діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, знати їх класифікацію, обґрунтовувати вимоги до якості в сфері готельно-ресторанного бізнесу, використовувати механізми проектування якості, виявляти взаємозв'язки з її складовими	Задачі, кейси
4 / 4	5. Організаційне забезпечення бізнесу	Виявляти фактори розвитку та загальні риси інфраструктурного забезпечення; ознаки та вимоги до інфраструктурного забезпечення в сфері готельно-ресторанного бізнесу	Задачі
4 / 4	6. Ліцензування та патентування бізнесової діяльності.	Знати та вміти використовувати бізнес-планування, обґрунтовувати проектування організації надання послуг за їх видами в сфері готельно-ресторанного бізнесу	Тести, питання
4 / 4	Тема 7. Організація укладання комерційних угод та захисту комерційної таємниці	Знати поняття і види комерційних угод. Вміти укладати угоди в бізнесі.	Тести

Літературні джерела

1. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
2. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування.
3. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
5. ДСТУ 3862:99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення
6. Господарський кодекс України
7. Податковий кодекс України
8. Трудовий кодекс України

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний лист).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч., із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється

використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).

- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3	Заліковий модуль 4
20 %	20 %	20 %	40 %
1. Опитування під час заняття (3 теми по 10 балів = 30 балів) 2. Письмова робота = 70 балів	1. Опитування під час заняття (4 тем по 10 балів = 40 балів) 2. Письмова робота = 60 балів	1. Активна участь у тренінгу = 20 балів. 2. Написання КПІЗ, на основі сформованих індивідуальних завдань = 50 балів. 3. Захист КПІЗ = 30 балів.	1. Відповідь на два запитання = 40 балів 2. Практичне завдання = 60 балів

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом