

**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ГВАРДІЇ УКРАЇНИ**

**Факультет логістики  
Кафедра менеджменту та військового господарства**

**СИЛАБУС  
КУРСОВОЇ РОБОТИ З  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ОРГАНІЗАЦІЯ І ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ  
ГАЛУЗІ»**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	перший (бакалаврський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	07,,Управління та адміністрування”
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	073 „Менеджмент”

**Харків**

Інформація про викладача	
Прізвище, ім'я, по батькові	
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	
Місце роботи	
Адреса кафедри	
Контакти	
E-mail	
Консультації	
Час	
Місце	

### 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 1	Галузь знань 07 „Управління та адміністрування”	Цикл професійної підготовки	
Блоків змістових модулів – 1	Спеціальність: 073 „Менеджмент”	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		3-й	4-5-й
		Семестр	
Загальна кількість годин - 30		5-й	8-9-й
	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	Лекції	
		год.	год.
		Практичні, семінарські	
		6 год.	год.
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
		24 год.	год.
		Індивідуальні завдання: год.	
		Вид контролю: захист курсової роботи	

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Предмет вивчення навчальної дисципліни:** загальні закономірності та особливості формування, функціонування і розвитку діяльності підприємств галузі, вивчення теорії та практики господарювання у галузі харчування на рівні підприємства; конкретних форм і методів господарювання; взаємодії всіх видів ресурсів; організації та ефективності господарсько-комерційної діяльності підприємств.

### **Міждисциплінарні зв'язки з дисциплінами:**

Дисципліни, що забезпечують:

Менеджмент

Операційний менеджмент

Забезпечувані дисципліни:

Операційний менеджмент

Переддипломна практика

Кваліфікаційна робота

### **Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** Мета викладання навчальної дисципліни „Економіка і планування діяльності підприємств галузі” є формування у здобувачів вищої освіти сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств харчування, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують, та специфічних методів управління нею.

Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

Основні поняття, терміни і їх визначення в області економіки підприємств харчування;

фактори об'єктивного і суб'єктивного характеру, що впливають на процеси і показники функціонування підприємств харчування в ринкових умовах;

вимоги, що пред'являються до персоналу, форми навчання співробітників; особливості оцінки результативності роботи підприємств харчування.

методи оцінювання ефективності та результативності управління діяльністю підприємством.

Уміти:

Орієнтуватися в тенденціях розвитку сучасних форм організації економічної роботи на підприємствах харчування;

використовувати сучасні методи збору і аналізу економічної інформації;

оцінювати стан ринку послуг підприємств харчування;

забезпечувати підвищення ефективності процесу надання послуг клієнтам на різних етапах їх надання;

використовувати інформаційні засоби для просування послуг підприємств

харчування.

давати узагальнену оцінку стану та результатів фінансово-господарської діяльності підприємств.

давати об'єктивну оцінку роботи підприємства та його підрозділів з погляду виконання прогностичних показників виробничих завдань та договірних зобов'язань.

оцінювати конкурентоспроможність та якість продукції підприємств, кон'юнктуру ринку, визначати тенденції та вплив її чинників на зазначені раніше показники.

Володіти:

теоріями та практиками господарювання у галузі харчування на рівні підприємства;

конкретними формами і методами господарювання; взаємодії всіх видів ресурсів;

Мати уявлення (бути ознайомленим) з:

про організацію та ефективність господарсько-комерційної діяльності підприємств харчування.

### **3. Зміст навчальної дисципліни (анотація навчальної дисципліни).**

Особливістю курсу є системний підхід до викладання матеріалу. Необхідний науковий рівень навченості здобувачів забезпечується високим професійним рівнем зайнятих у процесі навчання науково-педагогічних працівників, використанням сучасних інформаційних технологій, методів і форм подання навчального матеріалу. Метою викладання навчальної дисципліни «Економіка і планування діяльності підприємств галузі» є формування сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств харчування, змісту її окремих напрямів та їх взаємозв'язку, системи показників, що її характеризують, та специфічних методів управління нею.

### **4. Календарно-тематичний план вивчення дисципліни.**

Орієнтовна дата	Назва модулів і тем	Форми організації навчання, вид навчальних занять кількість годин						Завдання для самостійної роботи
		денна			заочна			
		Лекції	Практичні (семінарські)	Самостійна робот	Лекції	Практичні (семінарські)	Самостійна робот	
Блок змістовних модулів 4. Курсова робота								
	Заняття 1.1 Виконання курсової роботи згідно варіанту.		6	24				

## **5. Самостійна робота.**

### **РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ**

1. Шляхи підвищення ефективності функціонування підприємств харчування на підставі розробки сучасних методів організації.
2. Продукція і товарообіг підприємства ресторанного господарства.
3. Виробнича програма і товарообіг підприємства ресторанного господарства.
4. Аналіз та планування обсягу виробництва і товарообороту підприємства ресторанного господарства.
5. Сировинне та товарне забезпечення виробничої програми і товарообігу підприємства ресторанного господарства.
6. Основні засоби підприємства ресторанного господарства та підвищення ефективності їх використання.
7. Аналіз стану та ефективності використання основних засобів підприємства ресторанного господарства.
8. . Персонал підприємства ресторанного господарства, продуктивність його праці.
9. Стан та проблеми розвитку підприємств харчування на регіональному рівні (місто, район, область).
10. Вивчення попиту та шляхи його задоволення на продукцію та послуги підприємств харчування за місцем навчання (вищих навчальних закладів, коледжів, гімназій, шкіл).
11. Організація матеріального стимулювання праці персоналу підприємства ресторанного господарства.
12. Формування та використання персоналу підприємства ресторанного господарства.
13. Фінансові ресурси і майно підприємства ресторанного господарства. Фінансові основи формування майна підприємства ресторанного господарства.
14. Джерела фінансових ресурсів підприємства ресторанного господарства.
15. Аналіз та планування власних та позикових фінансових ресурсів підприємства.
16. Економічна природа та склад поточних витрат підприємства ресторанного господарства.
17. Характеристика витрат виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства.
18. Вихідні передумови управління витратами виробництва та обігу підприємства ресторанного господарства.
19. Доходи підприємства ресторанного господарства. . Вихідні передумови управління доходами підприємства ресторанного господарства

20. Прибуток та рентабельність підприємства ресторанного господарства. планування прибутку підприємства ресторанного господарства.

21. Конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства.

22. Забезпечення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства.

23. Ефективність функціонування підприємств ресторанного господарства.

24. Організація реєстрації та відкриття закладу ресторанного господарства.

25. Обмеження, які визначають можливість та ефективність господарської діяльності підприємств галузі.

26. Варіанти прийняття управлінських рішень щодо збалансування попиту і пропозиції.

27. Нарахування амортизаційних відрахувань на повне відтворення основних засобів.

28. Етапи розробки системи матеріального стимулювання праці персоналу підприємства.

29. Аналіз політики підприємства ресторанного господарства із залучення позикових ресурсів та оцінка їх ефективності.

30. Економічна сутність поняття «конкуренція».

31. Політика створення і використання конкурентних переваг.

32. Склад витрат від операційної, інвестиційної та фінансової діяльності підприємства ресторанного господарства за економічними елементами.

33. Оптимізація структури капіталу підприємства ресторанного господарства.

### ***Вказівки до самостійної роботи.***

При відпрацюванні питань, що виносяться на самостійну роботу, суб'єкти навчання мають змогу і повинні використовувати у повній мірі можливості системи дистанційного навчання (доступ до ресурсу: [sdn.ivc.com](http://sdn.ivc.com)) і матеріали з мережі Internet.

### ***Зміст самостійної роботи для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання:***

Зміст і сенс самостійної роботи здобувачів полягає у засвоєнні методів та прийомів технології учіння, які включають питання організації робочого часу, психофізіології розумової праці тощо, спрямовані на підвищення ефективності наукових досліджень у визначеній предметній галузі

### **6. Політика курсу та оцінювання.**

- Курс передбачає роботу в колективі.
- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача.
- Під час роботи над курсовою роботою не допустимо порушення академічної доброчесності.
- Презентації та доповіді мають бути авторськими оригінальними.

### **7. Критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти.**

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання знань слухачів (курсантів, студентів) в Національній академії Національної гвардії України».

#### **ПІДСУМКОВЕ ОЦІНЮВАННЯ**

Метою захисту курсової роботи є контроль сформованості практичних навичок та професійних компетентностей, необхідних для виконання професійних обов'язків. Захист проходить у формі співбесіди. Максимальна кількість балів – 100 балів.

### **8. Рекомендована література.**

#### **Базова**

1. 1 Пеліхов Є.Ф. Економіка сучасного підприємства [Текст] : навчально-методичний і практичний посібник / Є.Ф. Пеліхов, О.А. Іванова, О.М. Сумець. - К. : Хай-Тек Прес, 2009. - 344 с.

2. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування [Текст] : підручник. – К.: КНЕУ, 2001. – 655 с.



### Допоміжна

1. Економіка підприємства [Текст]: підручник / Г.О. Швиданенко. – К. : КНЕУ, 2009. – 816 с.
2. Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.О. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, І.В. Мілаш. – Харків: Світ книг, 2013. – 389 с.
3. Господарський кодекс України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=436-15>. – Заголовок з екрану.
4. Кодекс законів України про працю: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 09.12.2015]. - К.: Парламентське вид-во, 2015. – 64 с. - ISBN 966-611-506-9.
5. Кодекс законів України про працю: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 09.12.2015]. - К.: Парламентське вид-во, 2015. – 64 с. - ISBN 966-611-506-9.
6. Закон України “Про підприємництво”: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 21.07.2014]. - К.: Парламентське вид-во, 2018. – 64 с. - ISBN 966-611-506-9.
7. Закон України “Про підприємства в Україні”: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 01.01.2014]. - К.: Парламентське вид-во, 2018. – 58 с. - ISBN 966-7613-56-9.
8. Закон України “Про господарські товариства”: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 05.02.2015]. - zakon.rada.gov.ua>go/1576-12.
9. Закон України “Про власність”: [Текст]: [закон України: офіц.текст: за станом на 09.12.2015]. - zakon.rada.gov.ua>go/2265-12.
10. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю, Настанови щодо поліпшення діяльності[Текст]: [держ.стандарт України: офіц.текст: за станом на 15.07.2001]. - К.: Держстандарт України, 2001. – 60 с. - ISBN 966-605-534-6.

## **9. Питання до підсумкового контролю.**

1. Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт ринкових відносин.
2. Сучасний стан і перспективи розвитку підприємств галузі.
3. Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт ринкових відносин, функціонально-правовий статус його діяльності.
4. Організаційно-економічні особливості функціонування різних видів підприємств ресторанного господарства.
5. Підприємство харчування та зовнішнє середовище його функціонування.
6. Аспекти діяльності підприємств харчування. Державне регулювання діяльності підприємств галузі.
7. Праця, її особливості в підприємствах харчування. Розділ праці в підприємствах галузі, його види.
8. Трудові ресурси (персонал) підприємства ресторанного господарства, їх характеристика, склад та структура.
9. Продуктивність праці персоналу підприємств харчування: показники, методи оцінки та резерви зростання. Вплив продуктивності праці на ефективність господарсько-фінансової діяльності підприємства.
10. Ефективність праці робітників підприємства харчування, її показники. Фактори зростання ефективності праці. Характеристика внутрішніх факторів зростання ефективності праці персоналу підприємств галузі.
11. Організація матеріального стимулювання праці персоналу підприємства харчування. Державне регулювання в сфері оплати праці.
12. Форми і системи організації заробітної плати працівників підприємств харчування. Обґрунтування розмірів тарифних ставок та відрядних розцінок.
13. Основна і додаткова заробітна плата. Побудова системи додаткового стимулювання персоналу підприємства харчування.
14. Поняття, оцінка та склад основних фондів підприємства харчування.
15. Оцінка та відтворення основних фондів підприємства харчування. Знос основних фондів, його види.
16. Амортизація основних фондів підприємства харчування, її види, призначення та порядок нарахування.
17. Оцінка стану та ефективності використання основних фондів підприємства харчування. Фактори зростання ефективності використання основних фондів підприємств галузі.
18. Обігові кошти підприємства харчування, характеристика їх складу та особливостей кругообороту.
19. Обігові кошти підприємства харчування, їх класифікація. Показники оцінки кругообороту обігових коштів та напрямки його прискорення.
20. Сутність понять фінанси, фінансові ресурси, капітал підприємства. Класифікація та особливості фінансових ресурсів підприємств харчування.
21. Фінансові ресурси підприємства харчування, їх види. Джерела формування фінансових ресурсів підприємств галузі різних форм власності.

22. Капітал підприємства харчування. Показники оцінки та ефективності використання капіталу підприємств галузі.
23. Сутність товарообороту підприємства як економічної категорії та показника діяльності.
24. Продукція і товарооборот підприємства харчування, їх сутність, складові та показники.
25. Виробнича програма підприємства харчування, її склад та структура.
26. Склад та класифікація товарообороту підприємства харчування. Характеристика його окремих видів.
27. Основні фактори, що визначають обсяг, структуру та перспективи розвитку товарообороту підприємства харчування.
28. Товарооборот підприємства харчування, його зв'язок з іншими показниками господарсько-фінансової діяльності підприємства.
29. Економічні межі діяльності підприємства харчування в умовах ринку.
30. Сутність та склад товарних запасів підприємства харчування. Нормування та планування товарних запасів. Оперативне регулювання та контроль за утворенням товарних запасів.
31. Товарні запаси підприємства харчування. Показники, що характеризують стан товарних запасів підприємств галузі. Фактори, що визначають розмір та швидкість обороту товарних запасів.
32. Товарне забезпечення товарообороту в системі управління діяльністю підприємства харчування. Форми та механізм формування товарного забезпечення обороту.
33. Планування надходження і закупки сировини та товарів на підприємстві харчування. Визначення оптимального розміру партії поставки сировини та товарів.
34. Товарні ресурси як предмет праці в підприємствах харчування. Джерела та принципи їхнього формування.
35. Склад та джерела утворення доходів підприємства харчування. Валовий дохід підприємства, його сутність.
36. Доходи в системі показників розвитку підприємства харчування. Розподіл та використання доходів підприємств галузі. Чинники, що визначають розмір доходів підприємства.
37. Цінова політика підприємства харчування та механізм її формування.
38. Економічна сутність валового доходу підприємства харчування. Джерела його утворення.
39. Фінансові результати діяльності підприємства харчування.
40. Елементи та структура роздрібної ціни продукції підприємства харчування. Націнка громадського харчування, її сутність та принципи встановлення.
41. Економічна природа витрат підприємства харчування. Поточні та валові витрати підприємств галузі.
42. Витрати виробництва та обігу підприємства харчування, їх склад за різними класифікаційними ознаками. Номенклатура витрат підприємств галузі.

- 43.Еластичність витрат виробництва та обігу від обсягу товарообороту підприємства харчування.
- 44.Показники, що характеризують витрати виробництва та обігу підприємства харчування. Граничні витрати.
- 45.Витрати виробництва та обігу підприємства харчування. Фактори, що визначають їх розмір у підприємствах галузі. Напрямки раціоналізації та економії витрат.
- 46.Економічна природа та джерела утворення прибутку підприємства харчування.
- 47.Рентабельність підприємства харчування та показники, що її характеризують.
- 48.Прибуток та рентабельність підприємства харчування. Фактори, що їх визначають у підприємств.