

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БІЗНЕС - ПЛАНУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Рік навчання: <u>3-й</u>, семестр <u>6-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.е.н., доц. Ставська Юлія Вацлавівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	usv.urf@ukr.net

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовувати знання, отримані з таких дисциплін: «Основи права», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Економіка готелів і ресторанів».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Спеціалізований туризм (Організація сільського, зеленого туризму)», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Аграрна політика та земельні відносини».

Призначення навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» у системі підготовки фахівців сфери гостинності дозволяє набути знань та системного мислення щодо виявлення сутності бізнес-планування,

викладення методологічних і організаційних основ планування; визначення методичних принципів функціонального планування - планування збуту, маркетингової діяльності, асортименту, кінцевих результатів виробничо-господарчої діяльності підприємства індустрії гостинності, ресурсного забезпечення, тощо; обґрунтування необхідності оновлення послуг, організаційно-технічного розвитку підприємства, визначення відповідних методів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є економічні відносини, які виникають і розвиваються в сфері готельного і ресторанного бізнесу при здійсненні виробництва, розподілу та споживання продукції сфери обслуговування, призначеної для задоволення потреб споживача, а також механізми ресурсного забезпечення діяльності та отримання економічного й соціального ефектів. Дисципліна орієнтується на формування бізнес-моделей розвитку підприємств сфери обслуговування та обрання напрямків удосконалення планування діяльності.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування теоретичних знань та практичних навичок з бізнес-планування, як елементу управління підприємством готельного та ресторанного господарства.

Завдання вивчення дисципліни

У процесі вивчення дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі» передбачається теоретична та практична підготовка студентів з вирішення наступних завдань:

- визначення сутності, цілей та завдань розробки бізнес-плану;
- ознайомлення з технологією розробки бізнес-плану;
- ознайомлення з найчастіше застосовуваними на практиці господарювання підприємств ресторанного бізнесу методами складання окремих розділів бізнес-плану;
- обґрунтування доцільності й обов'язковості використання бізнес-планів як надійного фінансово-економічного інструменту розвитку й підвищення ефективності підприємств ресторанного бізнесу;
- розробка бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

інтегральні компетентності (ІК):

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 5.Здатність працювати в команді.

ЗК 9.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати

свої діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): робота в команді (реалізується через метод проєктів – створення бізнес-проєкту розвитку підприємств індустрії гостинності), лідерські навички (реалізується через роботу в групах, кейс-метод, метод проєктів, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Сутність та особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	2	2	8
2	Методика розробки бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного бізнесу	2	2	6
3	Аналіз потенціалу та кон'юнктури ринку підприємства готельно-ресторанного господарства	2	2	8
4	Дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи	2	2	8
5	Структура бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства	2	2	10
6	Розробка маркетинг-плану підприємства	2	2	10
7	Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг	2	2	10
8	Цінова політика підприємства готельно-ресторанного господарства	2	2	10
9	Організаційний план підприємства. Оцінка ризиків та страхування	2	2	10
10,11	Фінансовий план. Необхідність фінансового прогнозу	4	4	10
12,13	Презентація бізнес-плану	4	2	10
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і ситуаційних завдань, які не виносяться на аудиторне опрацювання.

Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених силабусом.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання вправи студентами.	32	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених дискусійних питань з тематики дисципліни	26	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентація особисто створеного бізнес-плану готельно-ресторанного закладу, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	22	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
2. Варналій З.С., Васильців Т.Г., Лупак Р.Л., Білик Р.Р. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с.
3. Головня О.М., Ставська Ю.В. Міжнародний туризм: навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, Друк, 2020. 316 с.

4. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.

5. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.

6. Юрко І. В., Михайленко О. М. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.

Додаткова література

1. ДСТУ 4268:2003. Засоби розміщування. Загальні вимоги

2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.

3. ДСТУ ISO 9004-2-96 «Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг».

4. Васильців Т. Г., Качмарик Я. Д., Блонська В. І., Лупак Р. Л. Бізнес-планування : навч. посіб. К. : Знання, 2018. 173 с. Должанський І.З., Загорна Т.О. Бізнес - план: технологія розробки. К.: ЦУЛ, 2019. 384 с.

5. Ставська Ю.В. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. №1. С. 43-56.

6. Ставська Ю.В., Яхно Л.С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах Євроінтеграції. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. №2. С. 181-196.

7. Ставська Ю.В. Інфраструктурні чинники розвитку індустрії гостинності у сфері екологічного туризму на Закарпатті. Причорноморські економічні студії. 2021. Випуск 61. С. 79 – 88.

8. Ставська Ю.В. Агротуристичні комплекси в контексті зеленого європейського курсу: вектори розвитку та перспективи. Економіки, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2022. № 1. С. 94 -106.

9. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері: монографія. Твори. 2022. 332 с.

10. Копутко М., Chyrva O., Stavskaya Y., Karvatska N., Chyrva H. 2022. Agile Management (Management 3.0) as the Basis of the Management System in the Conditions of Globalization. International Journal of Computer Science and Network Security. Vol. 22 №. 2. P. 101-106. http://paper.ijcsns.org/07_book/202202/20220213.pdf (**Scopus, Web of science**).

Інформаційні ресурси

1. Готелі України. URL : http://hotels24.ua/all_shares/.

2. Інформація про туристичні виставки в Україні URL: www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uitt-kiev.com.

3. Офіційний сайт державної служби туризму й курортів України. URL : www.tourism.gov.ua.

4. Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року. URL: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=64508

5. Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу. URL : www.towd.com.

6. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами. URL: www.123world.com/index.html.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
2	Виконання завдань на практичних заняттях	10
3	Проходження тестування	5
4	Підготовка повідомлень за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
5	Участь на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
6	Виконання завдань на практичних заняттях	10
7	Проходження тестування	5
8	Індивідуальне творче дослідження шляхом розроблення бізнес-плану розвитку готельно-ресторанного закладу	10
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни